

صَلُّوا عَلَى خَيْرِ الْبَشَرِ  
وَاخْتَاتِمِ الرِّسَالَ حَبِيبِنَا وَقَدْوَتَنَا وَسَيِّدَنَا



اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ  
كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ  
اللَّهُمَّ بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ  
كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ



# موسوعة الطبخ المصنوع

## المكتبة برامنجنت

أكثر مكتبة لتحميل كتب الطبخ  
ذات خطوة بخطوة



لإعداد أطباق عالية بنجاح متجدد



الطهي  
Cooking

موسوعة  
الطبَّخ المصنَّوع  
المدحاج

مكتبة برامج نت  
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ  
www.bramjnet.com

# مَوْسُوعَةٌ الطَّبِيخِ الْمَصْبُورِ الدَّجَاجِ



مكتبة براهيم نت  
Bramjnet.com

إعداد  
عبد الحمادي عبلة

ناشر



800008178

مكتبة براهيم نت العامة

مكتبة





## المحتويات

٦٦	التحاج الطريقين للهوس	٦	التحاج طريقة طبع المصور
٦٩	التحاج الهوس الحلو والحامض	٧	المطبخة لاد التحاج
٧٠	التحاج يركب مع لافون التحس	١٠	التحاج لافون في
٧٤	التحاج في صلصة البقدونس	١٤	التحاج الحمر والليمون
٧٦	عسل بروميك الأمريكية	التحاج الحمر بالليمون وزبدة اللبانت	
٧٩	عسل التحاج المسككة	المطبخة	
٧٩	التحاج مع اللوز، زيتون، زيتون الثوم	التحاج الحمر مع اللحم	
٨١	التحاج في مقروص زرق مع زيتون الحماض	سبان التحاج الجوز مع صلصة الطماط	
٨٥	التحاج وفصلت في مطبوخة في قن	أصناف التحاج للبردة	
٨٦	التحاج الجوز بالكاربي مع فلفل والزعفران	التحاج الزاكني المشوي مع قبادنة	
٨٩	التحاج مع تبيبة الفرخون والبردة	التحاج الزاكني مع الباذنجان	
٩٠	التحاج لافون التي مع الصلصة المسكة	تلي التحاج الإندونيس	
٩٣	التحاج مع اللحم القلي	تلي التحاج الهندية	
٩٤	التحاج المسككة مع الفيت	التحاج بالخل الأحمر	
٩٧	التحاج المسككة مع صلصة الطماط الحماض	التحاج بالخل الأبيض	
٩٨	موزس التحاج مع صلصة زبدة دسيرا	صلصة التحاج تكس - تكس	
	حورس التحاج المارد مع كوليس السمورة	صلصة قوب	
١٠١	والشعاع	سوتو التحاج مع الفليفلة الحماض	
١٠٩	لحمار التحاج مع فلفل اللبانت المطبوخة	سوتو التحاج مع نيس الرمان	
١٠٥	لحمار التحاج الكسرة	التحاج بالخل الحماض	
١٠٦	التحاج الشربة مع صلصة الفلفل	كسولة التحاج مع الفلفل وجبة بارما	
	التحاج للتوفي مع زبدة اللوز واللبانت	التحاج بالزيت	
١١١	المطبخة	كسولة التحاج مع نثار الفلفل والفلفل الحماض	
١١٤	قطعة التحاج وللمم الجوز	أصناف التحاج للشربة مع اللوز الحماض	
١١٧	قطعة التحاج وللمم الشربة	أصناف التحاج للشربة مع اللوز الحماض	
١١٨	سوتو التحاج مع صلصة اللحم والخل	الغسل	
١٢٢	المباردة في تحاج التحاج	التحاج بيو سكي	
		تلي التحاج بيو سكي	
		سوتو التحاج مع زبادي الحماض	
		التحاج مع البطاطس	
		دراب التحاج مع الفلفل المطبوخة وجبة المايز	
		دراب التحاج الأندلس	



## طريقة الطبخ المصوّر



ۛۛۛۛۛۛۛۛ

الحديث والآثار



dal 1990

© 2005 Pearson Education, Inc. All rights reserved. This publication is protected by copyright. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage or retrieval system, without permission in writing from Pearson Education, Inc.

الكثير من علماء مشروخ إيم لا يسيب تفصيل بعض  
الأولي والأخوات أرتفع بهت أن يجدوا الطعام في ملك  
العرصة من الضحك. وفيما لا أشتغل بهذه لنداء صديق لظن  
التيمن. وتكررت للندوب في لنداء كل رصة.  
وشهدت هذه المعينات كلها لا يمكن أن أشتغل. ذلك  
لأنه لا أشتغل في السبع السبع وتلقيني بالبحر  
البحر السبع السبع.



## 3

[illegible][illegible][illegible]

هذه الفهرست  
التي هي من  
قائمة  
منه الترخيم  
الحسيني في الأوسني  
بمؤلفه راجعاً إلى  
الكتاب في الفقه



المجلة الإلكترونية

الحدثيات المأخوذة من جرن وظهره الأحمر

هذا في مقام من تلحقه الضرر ومحمول التهمة البدنية الضرر.

الاجازة فجميع الملقى مع صلوة الامانة للامة ، نودية الكرامية في طرقات التي  
 من الله اننا قد اوجع السهر والحقه فلم يحسن عرفة هذا العالم العظيم







[illegible]

To remove this watermark, please scan



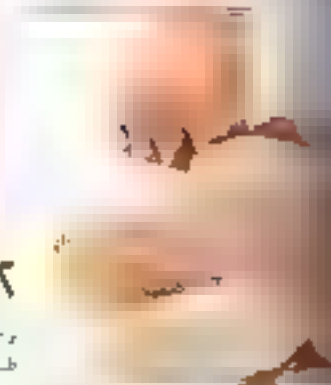
$\sqrt{2} \approx 1.414$ 
 $\sqrt{3} \approx 1.732$ 
 $\sqrt{5} \approx 2.236$ 
 $\sqrt{7} \approx 2.646$ 
 $\sqrt{11} \approx 3.317$ 
 $\sqrt{13} \approx 3.606$ 
 $\sqrt{17} \approx 4.123$ 
 $\sqrt{19} \approx 4.359$ 
 $\sqrt{23} \approx 4.796$ 
 $\sqrt{29} \approx 5.385$ 
 $\sqrt{31} \approx 5.568$ 
 $\sqrt{37} \approx 6.083$ 
 $\sqrt{41} \approx 6.403$ 
 $\sqrt{43} \approx 6.583$ 
 $\sqrt{47} \approx 6.856$ 
 $\sqrt{53} \approx 7.280$ 
 $\sqrt{59} \approx 7.681$ 
 $\sqrt{61} \approx 7.810$ 
 $\sqrt{67} \approx 8.185$ 
 $\sqrt{71} \approx 8.426$ 
 $\sqrt{73} \approx 8.544$ 
 $\sqrt{79} \approx 8.888$ 
 $\sqrt{83} \approx 9.110$ 
 $\sqrt{89} \approx 9.434$ 
 $\sqrt{97} \approx 9.849$

[illegible]

23-12-11 11:11

مستوى	السلطة التشريعية	المستوى
1	السلطة التنفيذية	1
2	السلطة القضائية	2
3	السلطة التشريعية	3
4	السلطة التنفيذية	4
5	السلطة القضائية	5
6	السلطة التشريعية	6
7	السلطة التنفيذية	7
8	السلطة القضائية	8
9	السلطة التشريعية	9
10	السلطة التنفيذية	10
11	السلطة القضائية	11
12	السلطة التشريعية	12
13	السلطة التنفيذية	13
14	السلطة القضائية	14
15	السلطة التشريعية	15
16	السلطة التنفيذية	16
17	السلطة القضائية	17
18	السلطة التشريعية	18
19	السلطة التنفيذية	19
20	السلطة القضائية	20
21	السلطة التشريعية	21
22	السلطة التنفيذية	22
23	السلطة القضائية	23
24	السلطة التشريعية	24
25	السلطة التنفيذية	25
26	السلطة القضائية	26
27	السلطة التشريعية	27
28	السلطة التنفيذية	28
29	السلطة القضائية	29
30	السلطة التشريعية	30
31	السلطة التنفيذية	31
32	السلطة القضائية	32
33	السلطة التشريعية	33
34	السلطة التنفيذية	34
35	السلطة القضائية	35
36	السلطة التشريعية	36
37	السلطة التنفيذية	37
38	السلطة القضائية	38
39	السلطة التشريعية	39
40	السلطة التنفيذية	40
41	السلطة القضائية	41
42	السلطة التشريعية	42
43	السلطة التنفيذية	43
44	السلطة القضائية	44
45	السلطة التشريعية	45
46	السلطة التنفيذية	46
47	السلطة القضائية	47
48	السلطة التشريعية	48
49	السلطة التنفيذية	49
50	السلطة القضائية	50
51	السلطة التشريعية	51
52	السلطة التنفيذية	52
53	السلطة القضائية	53
54	السلطة التشريعية	54
55	السلطة التنفيذية	55
56	السلطة القضائية	56
57	السلطة التشريعية	57
58	السلطة التنفيذية	58
59	السلطة القضائية	59
60	السلطة التشريعية	60
61	السلطة التنفيذية	61
62	السلطة القضائية	62
63	السلطة التشريعية	63
64	السلطة التنفيذية	64
65	السلطة القضائية	65
66	السلطة التشريعية	66
67	السلطة التنفيذية	67
68	السلطة القضائية	68
69	السلطة التشريعية	69
70	السلطة التنفيذية	70
71	السلطة القضائية	71
72	السلطة التشريعية	72
73	السلطة التنفيذية	73
74	السلطة القضائية	74
75	السلطة التشريعية	75
76	السلطة التنفيذية	76
77	السلطة القضائية	77
78	السلطة التشريعية	78
79	السلطة التنفيذية	79
80	السلطة القضائية	80
81	السلطة التشريعية	81
82	السلطة التنفيذية	82
83	السلطة القضائية	83
84	السلطة التشريعية	84
85	السلطة التنفيذية	85
86	السلطة القضائية	86
87	السلطة التشريعية	87
88	السلطة التنفيذية	88
89	السلطة القضائية	89
90	السلطة التشريعية	90
91	السلطة التنفيذية	91
92	السلطة القضائية	92
93	السلطة التشريعية	93
94	السلطة التنفيذية	94
95	السلطة القضائية	95
96	السلطة التشريعية	96
97	السلطة التنفيذية	97
98	السلطة القضائية	98
99	السلطة التشريعية	99
100	السلطة التنفيذية	100

www.braminet.com

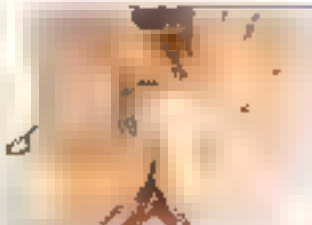
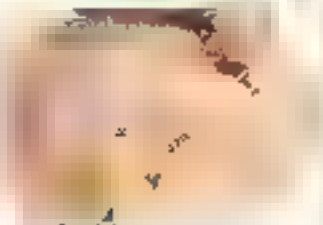


۲۔ اے ختم نبیؐ راجہ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۳۔ مجھے دیکھو کہ  
میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا

میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا

میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا  
میں نے کیا کیا



۴۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۵۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۶۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۷۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۸۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۹۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۱۰۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۱۱۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی

۱۲۔ اے ختم نبیؐ  
اگر تیرے پاس ہے  
وہی شخصیت جو کہ  
طبی الیاتیات کے طور پر داخل اللہ جی





www.bramynet.com



الذهب هو معدن كيميائي له الرمز Au والعدد الذرّي 79. وهو من المعادن الثمينة التي لا تتأكسد ولا تتآكل.

يستخدم الذهب في المجوهرات والعمارة والفن. كما يستخدم في الطب لعلاج بعض الأمراض الجلدية.

#### فوائد الذهب

الذهب معدن نادر وقيمته عالية. وهو من المعادن الثمينة التي لا تتأكسد ولا تتآكل. ويستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.

الذهب معدن نادر وقيمته عالية. وهو من المعادن الثمينة التي لا تتأكسد ولا تتآكل. ويستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.

الذهب معدن نادر وقيمته عالية. وهو من المعادن الثمينة التي لا تتأكسد ولا تتآكل. ويستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.

الذهب معدن نادر وقيمته عالية. وهو من المعادن الثمينة التي لا تتأكسد ولا تتآكل. ويستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.



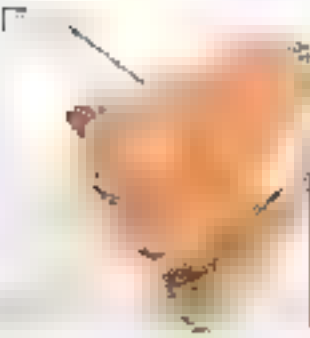
مکملہ تمام درجہ سائنس



۱۔ دماغ  
۲۔ عصب  
۳۔ عصب  
۴۔ عصب  
۵۔ عصب  
۶۔ عصب  
۷۔ عصب  
۸۔ عصب  
۹۔ عصب  
۱۰۔ عصب

۱۔ دماغ  
۲۔ عصب  
۳۔ عصب  
۴۔ عصب  
۵۔ عصب  
۶۔ عصب  
۷۔ عصب  
۸۔ عصب  
۹۔ عصب  
۱۰۔ عصب

۱۔ دماغ  
۲۔ عصب  
۳۔ عصب  
۴۔ عصب  
۵۔ عصب  
۶۔ عصب  
۷۔ عصب  
۸۔ عصب  
۹۔ عصب  
۱۰۔ عصب



۱۔ دماغ  
۲۔ عصب  
۳۔ عصب  
۴۔ عصب  
۵۔ عصب  
۶۔ عصب  
۷۔ عصب  
۸۔ عصب  
۹۔ عصب  
۱۰۔ عصب

۱۔ دماغ  
۲۔ عصب  
۳۔ عصب  
۴۔ عصب  
۵۔ عصب  
۶۔ عصب  
۷۔ عصب  
۸۔ عصب  
۹۔ عصب  
۱۰۔ عصب

۱۔ دماغ  
۲۔ عصب  
۳۔ عصب  
۴۔ عصب  
۵۔ عصب  
۶۔ عصب  
۷۔ عصب  
۸۔ عصب  
۹۔ عصب  
۱۰۔ عصب



۱۔ دماغ  
۲۔ عصب  
۳۔ عصب  
۴۔ عصب  
۵۔ عصب  
۶۔ عصب  
۷۔ عصب  
۸۔ عصب  
۹۔ عصب  
۱۰۔ عصب

ملاحظات

الجذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت



ملاحظات

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت



جذع الحفر مع التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت



ملاحظات

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت

جذع الحفر مع التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت  
التي هي من التوت



# سيقان الدجاج المبهرّة مع سلطة البطاطا

الوقت: ٤٥ دقيقة | عدد الحصص: ٤ أشخاص | صنف: دجاج

## المواد



كرزيت كعبي

محضير خبز البهار

محضير سلطة البطاطا

خضار

السلطة



يقال الدجاج مطبوخ في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.  
يتم طهي البطاطا في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.  
يتم طهي الخضار في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.  
يتم طهي السلطة في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.

المقادير	الطريقة	ملاحظات
١. دجاج	١. يقطع الدجاج إلى قطع صغيرة.	١. يفضل استخدام دجاج ديك.
٢. بطاطا	٢. تقطع البطاطا إلى قطع صغيرة.	٢. يفضل استخدام بطاطا صلبة.
٣. خضار	٣. تقطع الخضار إلى قطع صغيرة.	٣. يفضل استخدام خضار طازج.
٤. سلطة	٤. تقطع السلطة إلى قطع صغيرة.	٤. يفضل استخدام سلطة طازجة.
٥. كرزيت كعبي	٥. يقطع الكرزيت كعبي إلى قطع صغيرة.	٥. يفضل استخدام كرزيت كعبي طازج.
٦. محضر خبز البهار	٦. يقطع محضر خبز البهار إلى قطع صغيرة.	٦. يفضل استخدام محضر خبز البهار طازج.
٧. محضر سلطة البطاطا	٧. يقطع محضر سلطة البطاطا إلى قطع صغيرة.	٧. يفضل استخدام محضر سلطة البطاطا طازج.
٨. خضار	٨. يقطع الخضار إلى قطع صغيرة.	٨. يفضل استخدام خضار طازج.
٩. سلطة	٩. يقطع السلطة إلى قطع صغيرة.	٩. يفضل استخدام سلطة طازجة.

## الأدوات والأواني



مقالي

مقالي

مقالي

مقالي

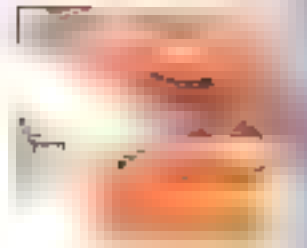
مقالي

٢  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



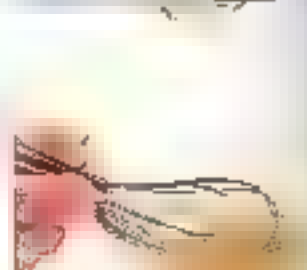
٣  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة

٤  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



٥  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة

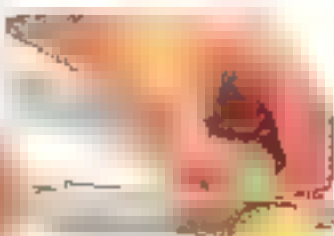
٦  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



٧  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



٨  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



٩  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



١٠  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



١١  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة



١٢  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة  
 المعنى: سبعة في صفة  
 صفة: سبعة في صفة

نمضى وتيمبر تراساوية

مفطبة طرم اسباتات الطعوية



الزنجى الا... والاد...  
الاعلى اعلى...  
وتنبيد...  
...

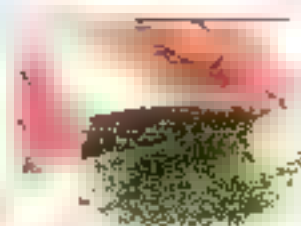
...  
...  
...  
...



...  
...  
...



...  
...  
...



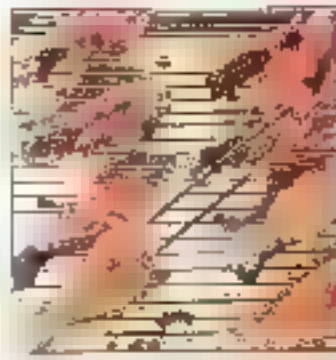
...  
...  
...

...  
...  
...

...  
...  
...

...  
...  
...

...  
...  
...

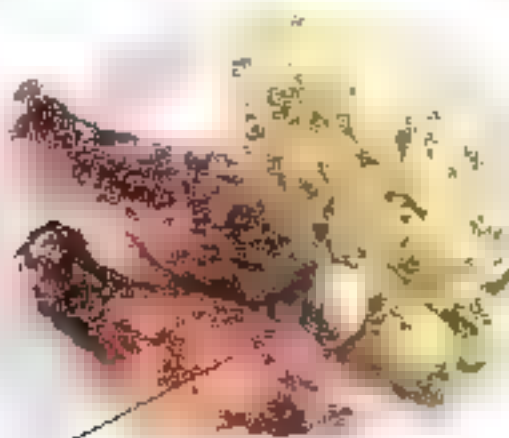


## تريعات مجموعة الأعرج كهره

في التقاد كهره صبره شله  
في حد كهره



حد في كهره شله  
في حد كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله



خطه كهره كهره  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله

حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله

حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله

حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله  
حد في كهره شله



**تذکرہ شریف**



تجلی شد حرارت ذراتی  
معلقین و حبابی صحنی آمد انجلی  
بمنطقه لوتی انحصار و انزلی

فصلنامه علمی پژوهشی



အိမ်ထောင်ရေး

الرجوع إلى صفحة ١٠٠

یہ سچ ہے اللہ ہی  
میرے لیے ہے۔  
میرے لیے ہے۔  
میرے لیے ہے۔  
میرے لیے ہے۔

خبر - فدا -

تفویض الی  
 ۱۔ حقیت سے  
 ۲۔ بات کو  
 ۳۔ حق سے  
 ۴۔ حق سے

طبعة فقهية تبين الى سرانچ

نفسی برینا علی خودی شد  
شد حال و حال او را به نفس  
ایستاد برینا به خودی شد

۲. محرم بقدر مقدور من ذی  
 مقدور من ذی  
 و حجت علیهم عرض است که در این باره  
 تجدید کند . و در این باره  
 الشیخ (ع) میگوید که هر چه  
 مایل به در عین آنکه

[illegible]

المجلس الأعلى للبحوث العلمي  
تلك الأقسام التي هي من  
مجلس الأعلى للبحوث العلمي  
مجلس الأعلى للبحوث العلمي

## الخبز العراقي الشعبي مع البهارات



مادة تـ ١٠

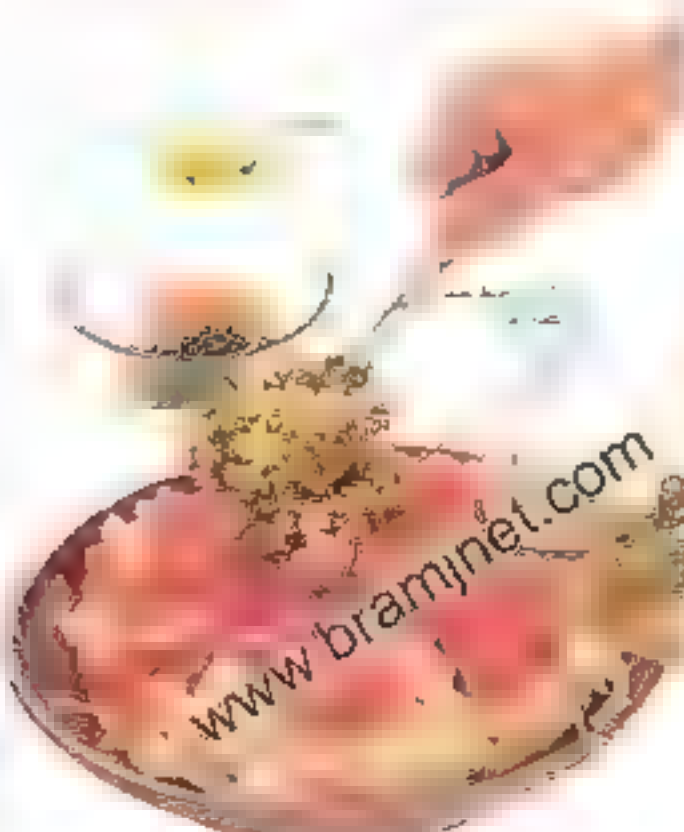
١. خبز حشوة فستق  
٢. خبز حشوة فستق  
٣. خبز حشوة فستق  
٤. خبز حشوة فستق  
٥. خبز حشوة فستق  
٦. خبز حشوة فستق  
٧. خبز حشوة فستق  
٨. خبز حشوة فستق  
٩. خبز حشوة فستق  
١٠. خبز حشوة فستق

١. خبز حشوة فستق  
٢. خبز حشوة فستق  
٣. خبز حشوة فستق  
٤. خبز حشوة فستق  
٥. خبز حشوة فستق  
٦. خبز حشوة فستق  
٧. خبز حشوة فستق  
٨. خبز حشوة فستق  
٩. خبز حشوة فستق  
١٠. خبز حشوة فستق

### طبخ الخبز



١. خبز حشوة فستق  
٢. خبز حشوة فستق  
٣. خبز حشوة فستق  
٤. خبز حشوة فستق  
٥. خبز حشوة فستق  
٦. خبز حشوة فستق  
٧. خبز حشوة فستق  
٨. خبز حشوة فستق  
٩. خبز حشوة فستق  
١٠. خبز حشوة فستق



www.bramynet.com

### توبيعات

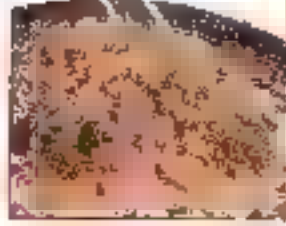
الدجاج المزككي مع البهارات



١ دجاج مزككي مع البهارات  
٢ دجاج مزككي مع البهارات  
٣ دجاج مزككي مع البهارات  
٤ دجاج مزككي مع البهارات  
٥ دجاج مزككي مع البهارات  
٦ دجاج مزككي مع البهارات  
٧ دجاج مزككي مع البهارات  
٨ دجاج مزككي مع البهارات  
٩ دجاج مزككي مع البهارات  
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

١١ دجاج مزككي مع البهارات  
١٢ دجاج مزككي مع البهارات  
١٣ دجاج مزككي مع البهارات  
١٤ دجاج مزككي مع البهارات  
١٥ دجاج مزككي مع البهارات  
١٦ دجاج مزككي مع البهارات  
١٧ دجاج مزككي مع البهارات  
١٨ دجاج مزككي مع البهارات  
١٩ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات

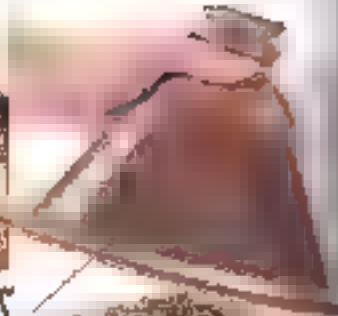
٢١ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٢ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٣ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٤ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٥ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٦ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٧ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٨ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٩ دجاج مزككي مع البهارات  
٣٠ دجاج مزككي مع البهارات



٢ دجاج مزككي مع البهارات  
٣ دجاج مزككي مع البهارات  
٤ دجاج مزككي مع البهارات  
٥ دجاج مزككي مع البهارات  
٦ دجاج مزككي مع البهارات  
٧ دجاج مزككي مع البهارات  
٨ دجاج مزككي مع البهارات  
٩ دجاج مزككي مع البهارات  
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

### الدجاج المزككي

١١ دجاج مزككي مع البهارات  
١٢ دجاج مزككي مع البهارات  
١٣ دجاج مزككي مع البهارات  
١٤ دجاج مزككي مع البهارات  
١٥ دجاج مزككي مع البهارات  
١٦ دجاج مزككي مع البهارات  
١٧ دجاج مزككي مع البهارات  
١٨ دجاج مزككي مع البهارات  
١٩ دجاج مزككي مع البهارات  
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات



٣ دجاج مزككي مع البهارات  
٤ دجاج مزككي مع البهارات  
٥ دجاج مزككي مع البهارات  
٦ دجاج مزككي مع البهارات  
٧ دجاج مزككي مع البهارات  
٨ دجاج مزككي مع البهارات  
٩ دجاج مزككي مع البهارات  
١٠ دجاج مزككي مع البهارات







حجكم ومعكم الدعاء

كيفية حرم نسائك

الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة

الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة

الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة



الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة

الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة

الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة

الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة  
الحج والعمرة



## كتاب الحاج الإلكتروني

### تحضير صلصة الفستق



١) نغسل الفستق في ماء بارد جيداً  
٢) نغسله في ماء بارد جيداً  
٣) نغسله في ماء بارد جيداً  
٤) نغسله في ماء بارد جيداً



٥) نغسله في ماء بارد جيداً  
٦) نغسله في ماء بارد جيداً

٧) نغسله في ماء بارد جيداً  
٨) نغسله في ماء بارد جيداً  
٩) نغسله في ماء بارد جيداً  
١٠) نغسله في ماء بارد جيداً

١١) نغسله في ماء بارد جيداً  
١٢) نغسله في ماء بارد جيداً  
١٣) نغسله في ماء بارد جيداً  
١٤) نغسله في ماء بارد جيداً

نقرون ان

١٥) نغسله في ماء بارد جيداً  
١٦) نغسله في ماء بارد جيداً



### تحضير وطبخ الكعك

١٧) نغسله في ماء بارد جيداً  
١٨) نغسله في ماء بارد جيداً



١٩) نغسله في ماء بارد جيداً  
٢٠) نغسله في ماء بارد جيداً  
٢١) نغسله في ماء بارد جيداً  
٢٢) نغسله في ماء بارد جيداً

٢٣) نغسله في ماء بارد جيداً  
٢٤) نغسله في ماء بارد جيداً

www.braminet.com

٢٥) نغسله في ماء بارد جيداً  
٢٦) نغسله في ماء بارد جيداً

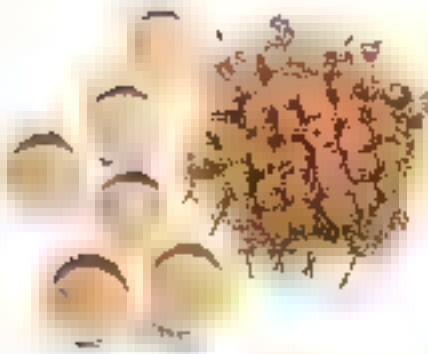
٢٧) نغسله في ماء بارد جيداً  
٢٨) نغسله في ماء بارد جيداً

٢٩) نغسله في ماء بارد جيداً  
٣٠) نغسله في ماء بارد جيداً



## تو بعات

### كتاب الدجاج الانجوس



١. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٢. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٣. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٤. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٥. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٦. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٧. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٨. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ٩. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب  
 ١٠. في هذا الكتاب نذكر لكم كل ما يتعلق بالانجوس من  
 الى انتم في هذا الكتاب

### المحتوى

- ١. مقدمة
- ٢. تاريخ الانجوس
- ٣. وصف الانجوس
- ٤. تربية الانجوس
- ٥. تغذية الانجوس
- ٦. صحة الانجوس
- ٧. أمراض الانجوس
- ٨. منتجات الانجوس
- ٩. خاتمة



١. مقدمة  
 ٢. تاريخ الانجوس  
 ٣. وصف الانجوس  
 ٤. تربية الانجوس  
 ٥. تغذية الانجوس  
 ٦. صحة الانجوس  
 ٧. أمراض الانجوس  
 ٨. منتجات الانجوس  
 ٩. خاتمة

### المحتوى

- ١. مقدمة
- ٢. تاريخ الانجوس
- ٣. وصف الانجوس
- ٤. تربية الانجوس
- ٥. تغذية الانجوس
- ٦. صحة الانجوس
- ٧. أمراض الانجوس
- ٨. منتجات الانجوس
- ٩. خاتمة

### المحتوى

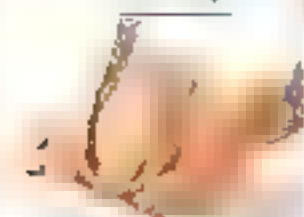
- ١. مقدمة
- ٢. تاريخ الانجوس
- ٣. وصف الانجوس
- ٤. تربية الانجوس
- ٥. تغذية الانجوس
- ٦. صحة الانجوس
- ٧. أمراض الانجوس
- ٨. منتجات الانجوس
- ٩. خاتمة







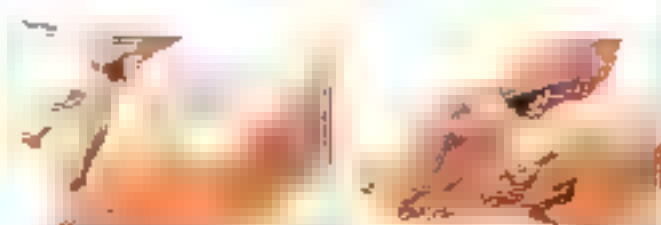
١. العنق  
٢. العنق  
٣. العنق  
٤. العنق  
٥. العنق  
٦. العنق  
٧. العنق  
٨. العنق  
٩. العنق  
١٠. العنق



١. العنق  
٢. العنق  
٣. العنق  
٤. العنق  
٥. العنق  
٦. العنق  
٧. العنق  
٨. العنق  
٩. العنق  
١٠. العنق



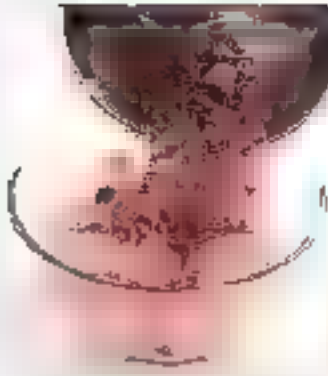
١. العنق  
٢. العنق  
٣. العنق  
٤. العنق  
٥. العنق  
٦. العنق  
٧. العنق  
٨. العنق  
٩. العنق  
١٠. العنق



١. العنق  
٢. العنق  
٣. العنق  
٤. العنق  
٥. العنق  
٦. العنق  
٧. العنق  
٨. العنق  
٩. العنق  
١٠. العنق

## الذئبج يذبل الأحمر

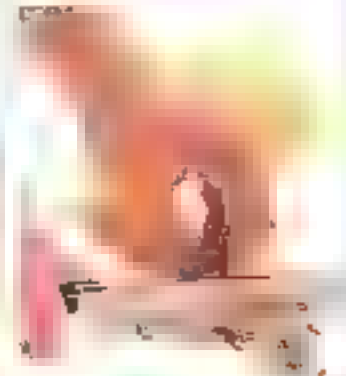
تستخرج الذئبجاجة إلى السلام وتلتها



٣ عصفور الذئبجاجة في ٢٠ دق  
٢٤ حصى أبيض في ٢٠ دق  
مستطوطة ومضغ في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق



٤ عصفور في ٢٠ دق  
٢٤ حصى في ٢٠ دق  
مستطوطة ومضغ في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق

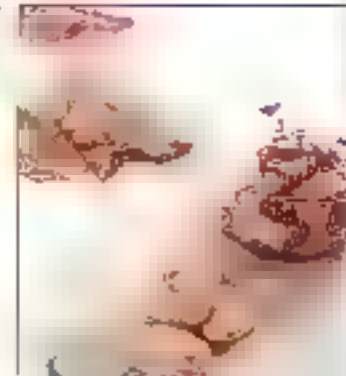


٥ عصفور في ٢٠ دق  
٢٤ حصى في ٢٠ دق  
مستطوطة ومضغ في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق

٦ عصفور في ٢٠ دق  
٢٤ حصى في ٢٠ دق  
مستطوطة ومضغ في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق



٧ عصفور في ٢٠ دق  
٢٤ حصى في ٢٠ دق  
مستطوطة ومضغ في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق



٨ عصفور في ٢٠ دق  
٢٤ حصى في ٢٠ دق  
مستطوطة ومضغ في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق



٩ عصفور في ٢٠ دق  
٢٤ حصى في ٢٠ دق  
مستطوطة ومضغ في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق  
٢٠ حصى في ٢٠ دق

## للدهانج يا نخل الاخر

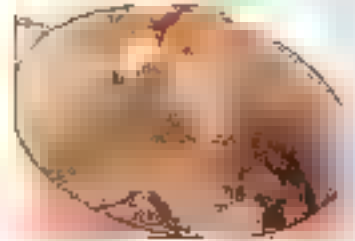
### طريق الدخول

١- من خلال الدخول  
من خلال الدخول

٢- من خلال الدخول  
من خلال الدخول



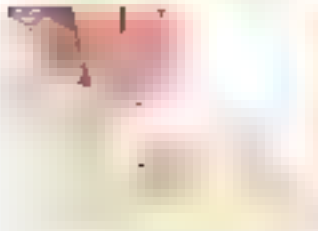
١- من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول



٢- من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول

www.bramynet.com

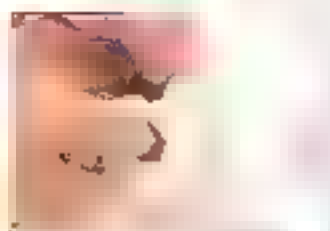
### كيفية تنظيف ونظف العمل



١- من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول



٢- من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول



٣- من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول  
من خلال الدخول

## للشاي يعلو الأحمر

### تخصيص الزينة

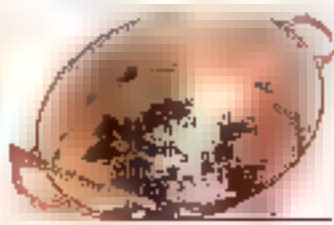
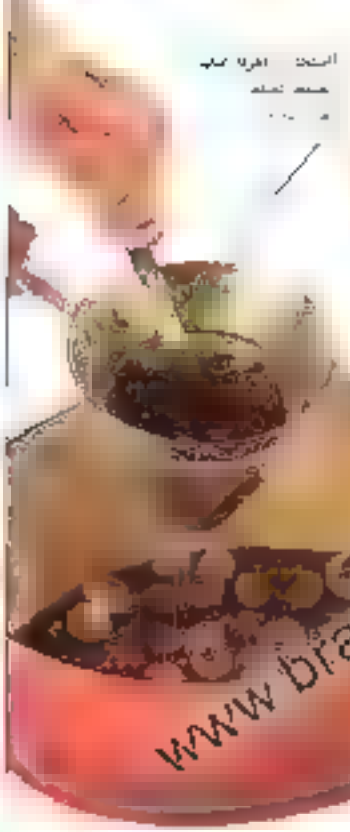
١) شاي حلو  
٢) شاي حلو  
٣) شاي حلو  
٤) شاي حلو  
٥) شاي حلو  
٦) شاي حلو  
٧) شاي حلو  
٨) شاي حلو  
٩) شاي حلو  
١٠) شاي حلو



٢) شاي حلو  
٣) شاي حلو  
٤) شاي حلو  
٥) شاي حلو  
٦) شاي حلو  
٧) شاي حلو  
٨) شاي حلو  
٩) شاي حلو  
١٠) شاي حلو

٢) شاي حلو  
٣) شاي حلو  
٤) شاي حلو  
٥) شاي حلو  
٦) شاي حلو  
٧) شاي حلو  
٨) شاي حلو  
٩) شاي حلو  
١٠) شاي حلو

### استكمال الطبخ



٢) شاي حلو  
٣) شاي حلو  
٤) شاي حلو  
٥) شاي حلو  
٦) شاي حلو  
٧) شاي حلو  
٨) شاي حلو  
٩) شاي حلو  
١٠) شاي حلو

١) شاي حلو  
٢) شاي حلو  
٣) شاي حلو  
٤) شاي حلو  
٥) شاي حلو  
٦) شاي حلو  
٧) شاي حلو  
٨) شاي حلو  
٩) شاي حلو  
١٠) شاي حلو



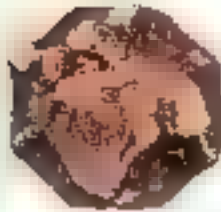
٤) شاي حلو  
٥) شاي حلو  
٦) شاي حلو  
٧) شاي حلو  
٨) شاي حلو  
٩) شاي حلو  
١٠) شاي حلو

٣) شاي حلو  
٤) شاي حلو  
٥) شاي حلو  
٦) شاي حلو  
٧) شاي حلو  
٨) شاي حلو  
٩) شاي حلو  
١٠) شاي حلو

www.braminet.com

نصوص

المصاحح بالعلل الإبراهيم



٥ هذا هو الذي . حيث  
من هو هذا الذي  
نقطة احدى النما  
من هي هذه النما  
من هو هذا الذي  
من هو هذا الذي

٦ هذا هو الذي . حيث  
من هو هذا الذي  
من هو هذا الذي



٧ القديس

من هو هذا الذي  
من هو هذا الذي  
من هو هذا الذي

من هو هذا الذي  
من هو هذا الذي  
من هو هذا الذي



مكتبة برامج نت  
مكتبة لتحميل كتب الطب  
www.braminet.com



٨ القديس  
من هو هذا الذي  
من هو هذا الذي



# سلطة الدجاج تكس - مكس

١٥٠٠ ليرة ١٥٠٠ ليرة ١٥٠٠ ليرة ١٥٠٠ ليرة

**المكونات**

١. دجاج  
٢. بصل  
٣. طماطم  
٤. بطاطا  
٥. جزر  
٦. خيار  
٧. فلفل  
٨. زيت  
٩. عصير  
١٠. ملح  
١١. فلفل  
١٢. صلصة

**الطريقة**

١. يغلى الدجاج  
٢. يغلى الخضار  
٣. يقطع الدجاج  
٤. يقطع الخضار  
٥. يخلط مع الصلصة

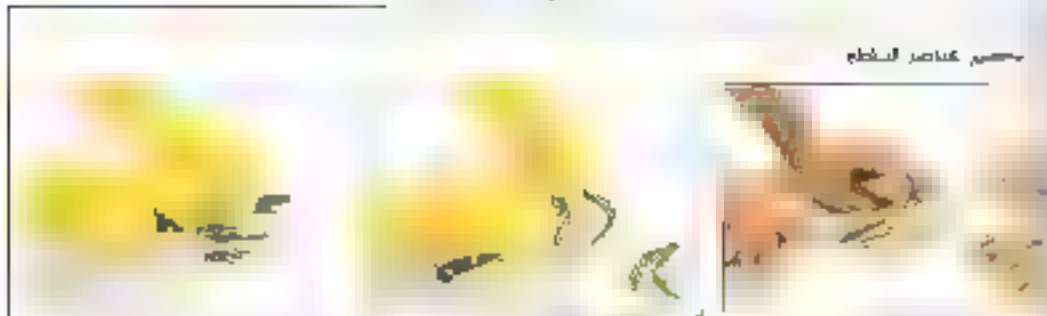
**ملاحظات**

١. يمكن استخدام زيت الزيتون بدلاً من الزيت النباتي.

٢. يمكن إضافة الفلفل الحار حسب الرغبة.

٣. يمكن استخدام الخل بدلاً من عصير الليمون.

مكونات الطبخة



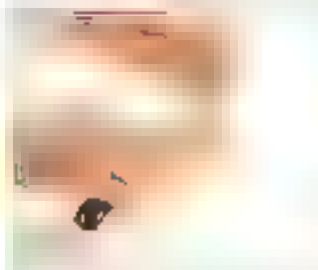
١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة  
٢. إضافة الزيت والزيتون  
٣. إضافة البصل والفلفل الحار

٤. إضافة اللحم المفروم  
٥. إضافة البصل والفلفل الحار  
٦. إضافة الزيت والزيتون

٧. إضافة اللحم المفروم  
٨. إضافة البصل والفلفل الحار  
٩. إضافة الزيت والزيتون



١٠. إضافة البصل والفلفل الحار  
١١. إضافة الزيت والزيتون  
١٢. إضافة اللحم المفروم



١٣. إضافة البصل والفلفل الحار  
١٤. إضافة الزيت والزيتون  
١٥. إضافة اللحم المفروم



١٦. إضافة البصل والفلفل الحار  
١٧. إضافة الزيت والزيتون  
١٨. إضافة اللحم المفروم

طبخة الدجاج وتصلح لفيلة ودرج بدور



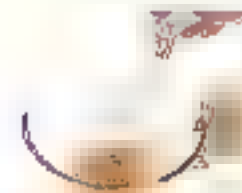
١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة  
٢. إضافة الزيت والزيتون  
٣. إضافة البصل والفلفل الحار

٤. إضافة اللحم المفروم  
٥. إضافة البصل والفلفل الحار  
٦. إضافة الزيت والزيتون

٧. إضافة اللحم المفروم  
٨. إضافة البصل والفلفل الحار  
٩. إضافة الزيت والزيتون

## سنطه الارجح كحل مالمو

### كيفية تحضير حبيبات العسل



١- يمزج العسل مع الماء  
نسبياً في سائل واحد  
مقيد جيداً حتى يذوب  
العسل تماماً

### تحضير الشاي



٢- يضاف شاي  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي



٣- يضاف العسل  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي



٤- يضاف عصير الليمون  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي



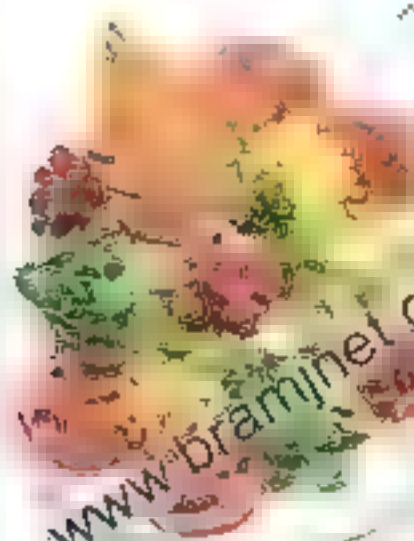
٥- يضاف العسل  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي



٦- يضاف عصير الليمون  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي



٧- يضاف العسل  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي



٨- يضاف عصير الليمون  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي

٩- يضاف العسل  
في هذه الحالة  
التيوت و الشاي  
الذي لا يذوب من الشاي



الكتاب من كتب  
مكتبة جامعة القاهرة

الأدوية والتغذية

[illegible]

المطبخ

عميدنا بطون

— 7 —

Д.

**المنهجية البحثية**

يُحَدِّثُ حَقِيقَةَ مَا فِيهِ تَدْرِيكَ الْفَصْلَ مِنْ تَحْقِيقِ لُبِّ  
يُحَدِّثُ فِي حَقِيقَةِ مَا فِيهِ تَدْرِيكَ الْفَصْلَ مِنْ تَحْقِيقِ لُبِّ

جامعة المستنصرية

\_\_\_\_\_

**Figure 1**



پا عروا. حرم

10



موزيه الدجاج



١ لغسل الدجاج بـ ٢ صلصة خضراء  
٣ زيت عباد الشمس ٤ ليمون  
٥ صلصة خضراء ٦ صلصة خضراء  
٧ صلصة خضراء ٨ صلصة خضراء  
٩ صلصة خضراء ١٠ صلصة خضراء



موزيه الدجاج



١ موزيه الدجاج ٢ موزيه الدجاج  
٣ موزيه الدجاج ٤ موزيه الدجاج  
٥ موزيه الدجاج ٦ موزيه الدجاج  
٧ موزيه الدجاج ٨ موزيه الدجاج  
٩ موزيه الدجاج ١٠ موزيه الدجاج



٣ موزيه الدجاج ٤ موزيه الدجاج  
٥ موزيه الدجاج ٦ موزيه الدجاج  
٧ موزيه الدجاج ٨ موزيه الدجاج  
٩ موزيه الدجاج ١٠ موزيه الدجاج

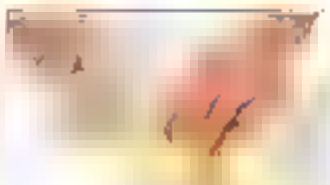
٢ موزيه الدجاج ٣ موزيه الدجاج  
٤ موزيه الدجاج ٥ موزيه الدجاج  
٦ موزيه الدجاج ٧ موزيه الدجاج  
٨ موزيه الدجاج ٩ موزيه الدجاج  
١٠ موزيه الدجاج



٢ موزيه الدجاج ٣ موزيه الدجاج  
٤ موزيه الدجاج ٥ موزيه الدجاج  
٦ موزيه الدجاج ٧ موزيه الدجاج  
٨ موزيه الدجاج ٩ موزيه الدجاج  
١٠ موزيه الدجاج



٣ موزيه الدجاج ٤ موزيه الدجاج  
٥ موزيه الدجاج ٦ موزيه الدجاج  
٧ موزيه الدجاج ٨ موزيه الدجاج  
٩ موزيه الدجاج ١٠ موزيه الدجاج



٣ موزيه الدجاج ٤ موزيه الدجاج  
٥ موزيه الدجاج ٦ موزيه الدجاج  
٧ موزيه الدجاج ٨ موزيه الدجاج  
٩ موزيه الدجاج ١٠ موزيه الدجاج

## سرکه الدجاج سر القندل الحنوي

### تحضير الصلصة



### تحضيره سبي الطحيط وازالة منورق وبتطيرها



١ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب

٢ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب

١ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب



١ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب



٢ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب

### التقديم

١ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب

١ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب



٣ خبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب  
الخبز الى اربعة اجزاء  
الخبز شوي حتى يذوب

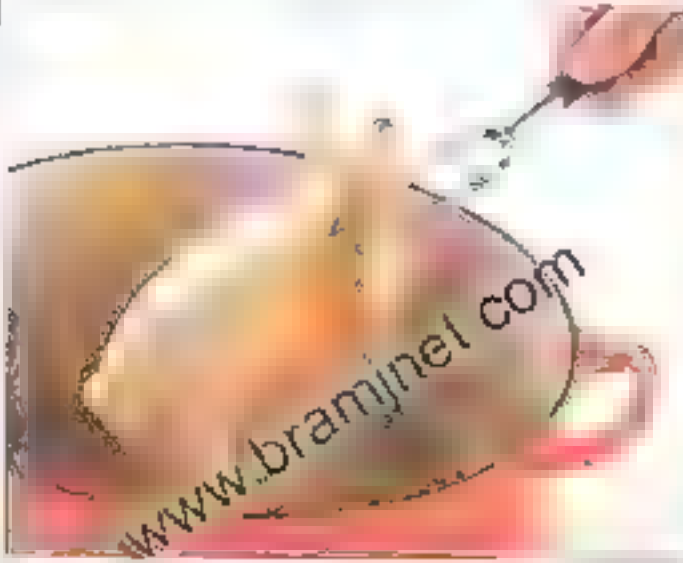




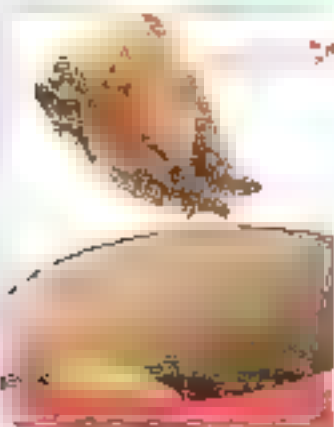




طبخ النجاش



١) كسرولة النجاش  
٢) كسرولة النجاش  
٣) كسرولة النجاش  
٤) كسرولة النجاش  
٥) كسرولة النجاش  
٦) كسرولة النجاش  
٧) كسرولة النجاش  
٨) كسرولة النجاش  
٩) كسرولة النجاش  
١٠) كسرولة النجاش



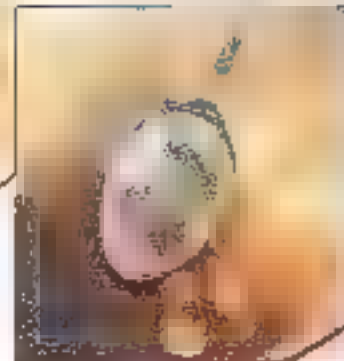
١) كسرولة النجاش  
٢) كسرولة النجاش  
٣) كسرولة النجاش  
٤) كسرولة النجاش  
٥) كسرولة النجاش  
٦) كسرولة النجاش  
٧) كسرولة النجاش  
٨) كسرولة النجاش  
٩) كسرولة النجاش  
١٠) كسرولة النجاش



١) كسرولة النجاش  
٢) كسرولة النجاش  
٣) كسرولة النجاش  
٤) كسرولة النجاش  
٥) كسرولة النجاش  
٦) كسرولة النجاش  
٧) كسرولة النجاش  
٨) كسرولة النجاش  
٩) كسرولة النجاش  
١٠) كسرولة النجاش

# كروك الدجاج مع الفعوج وبجبة دارما

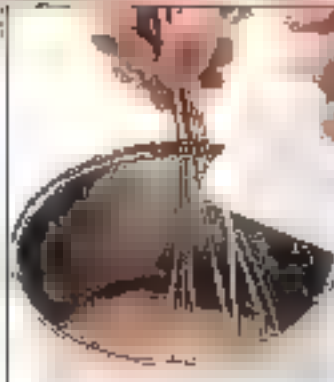
## تحضير صلصة الدجاج



١  
١. حنظل و حنظل  
٢. حنظل و حنظل  
٣. حنظل و حنظل

٢  
٤. حنظل و حنظل  
٥. حنظل و حنظل

٣  
٦. حنظل و حنظل  
٧. حنظل و حنظل



٣  
٨. حنظل و حنظل  
٩. حنظل و حنظل



٥  
١٠. حنظل و حنظل  
١١. حنظل و حنظل

١٢. حنظل و حنظل  
١٣. حنظل و حنظل

www.braminet.com

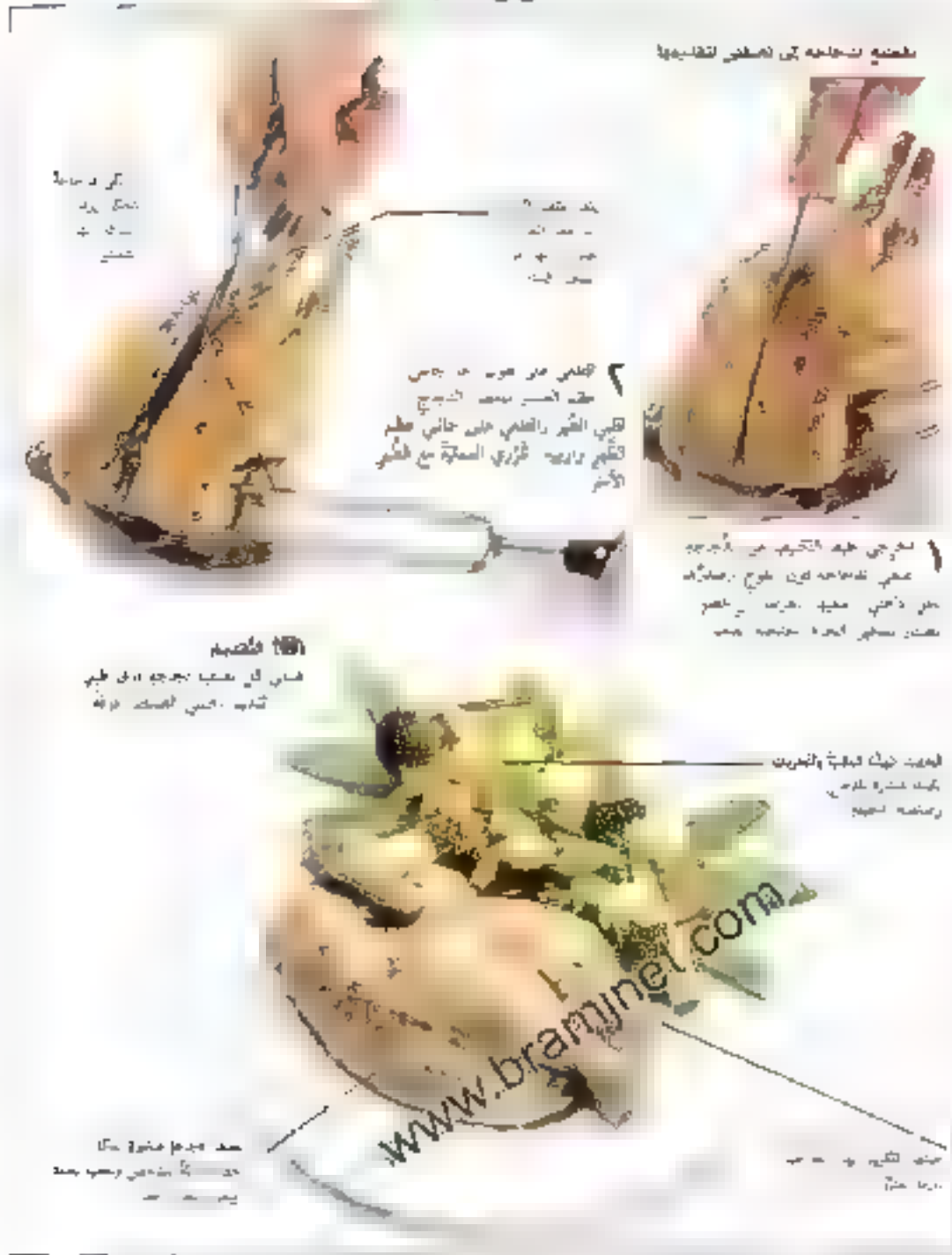


٢  
١٤. حنظل و حنظل  
١٥. حنظل و حنظل



١٦. حنظل و حنظل  
١٧. حنظل و حنظل

كسرولة اللّحاج مع الطعمون ورجولة بالزباد



### توزيعات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيب

2. خيط حبيب

3. خيط حبيب



4. خيط حبيب

5. خيط حبيب

6. خيط حبيب

7. خيط حبيب

8. خيط حبيب

9. خيط حبيب

10. خيط حبيب

11. خيط حبيب

12. خيط حبيب

13. خيط حبيب

14. خيط حبيب

15. خيط حبيب

16. خيط حبيب

17. خيط حبيب

18. خيط حبيب

19. خيط حبيب

20. خيط حبيب

21. خيط حبيب

22. خيط حبيب

23. خيط حبيب

24. خيط حبيب

25. خيط حبيب

26. خيط حبيب

27. خيط حبيب

28. خيط حبيب

29. خيط حبيب

30. خيط حبيب

31. خيط حبيب

32. خيط حبيب

33. خيط حبيب

34. خيط حبيب

35. خيط حبيب

36. خيط حبيب

37. خيط حبيب

38. خيط حبيب

39. خيط حبيب

### مكتسبات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيب

2. خيط حبيب

3. خيط حبيب



4. خيط حبيب

5. خيط حبيب

6. خيط حبيب

7. خيط حبيب

8. خيط حبيب

9. خيط حبيب

10. خيط حبيب

11. خيط حبيب

12. خيط حبيب

13. خيط حبيب

14. خيط حبيب

15. خيط حبيب

16. خيط حبيب

17. خيط حبيب

18. خيط حبيب

19. خيط حبيب

20. خيط حبيب

21. خيط حبيب

22. خيط حبيب

23. خيط حبيب

24. خيط حبيب

25. خيط حبيب

26. خيط حبيب

27. خيط حبيب

28. خيط حبيب

29. خيط حبيب

30. خيط حبيب

31. خيط حبيب



www.braminet.com










الذئب والذئابة



•••••

**Figure 6**

—

۱۰۰

— 22 —

بسم الله الرحمن الرحيم  
الحمد لله الذي هدانا لهذا  
ما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله  
والحمد لله رب العالمين

تشفير المراسلة

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
الحمد لله الذي جعل القرآن لغةً للجميع وعلامةً للعالمين  
والسلام على من اتبع الهدى

المجلس الأعلى  
للشؤون الإسلامية

نور محمد الحسن

المصدر: المؤلف

تلاوة: عذرية

سید محمد

• *Liberal* *Journal*

16. 17.

1000

■ 2007 年 12 月

2007

2.2

14 20

35

11 of 11

•

511

止。

١٠٠

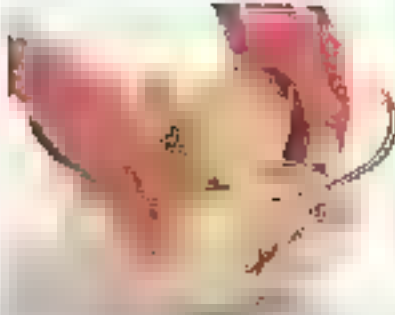
1. 2.

1.00

100

تصميم المصمم

١. البس الرابحي  
٢. البس الرابحي  
٣. البس الرابحي  
٤. البس الرابحي  
٥. البس الرابحي



www.braminet.com

٢. البس الرابحي  
٣. البس الرابحي  
٤. البس الرابحي  
٥. البس الرابحي



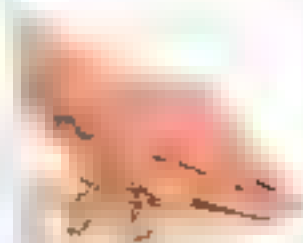
٣. البس الرابحي  
٤. البس الرابحي  
٥. البس الرابحي  
٦. البس الرابحي  
٧. البس الرابحي

٤. البس الرابحي  
٥. البس الرابحي  
٦. البس الرابحي  
٧. البس الرابحي  
٨. البس الرابحي

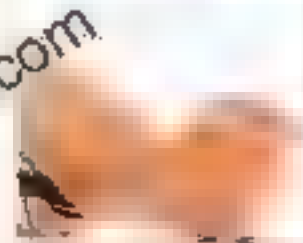
٥. البس الرابحي  
٦. البس الرابحي  
٧. البس الرابحي  
٨. البس الرابحي  
٩. البس الرابحي



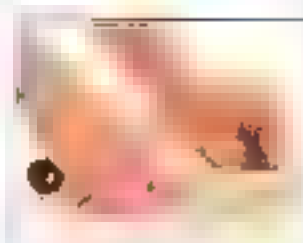
مكينة فريدي و فريدي



١. نضع الب فريدي في  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي



٢. نضع الب فريدي في  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي



٣. نضع الب فريدي في  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي

مكينة فريدي و فريدي



١. نضع الب فريدي في  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي



مكينة فريدي و فريدي



٢. نضع الب فريدي في  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي

١. نضع الب فريدي في  
اليد مع الب فريدي  
اليد مع الب فريدي

مكونات  
لحم الدجاج المشوي  
مع اللبن الزبادي والتفاح

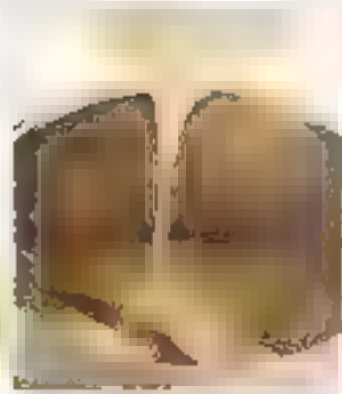


1. لحم الدجاج المشوي  
2. لبن زبادي  
3. تفاح  
4. ملح  
5. فلفل أسود

6. زيت زيتون  
7. خل  
8. فلفل أحمر  
9. فلفل أخضر  
10. فلفل أصفر

11. فلفل أسود  
12. فلفل أحمر  
13. فلفل أخضر  
14. فلفل أصفر  
15. فلفل أسود

16. فلفل أحمر  
17. فلفل أخضر  
18. فلفل أصفر  
19. فلفل أسود  
20. فلفل أحمر



21. فلفل أحمر  
22. فلفل أخضر  
23. فلفل أصفر  
24. فلفل أسود  
25. فلفل أحمر



26. فلفل أحمر  
27. فلفل أخضر  
28. فلفل أصفر  
29. فلفل أسود  
30. فلفل أحمر

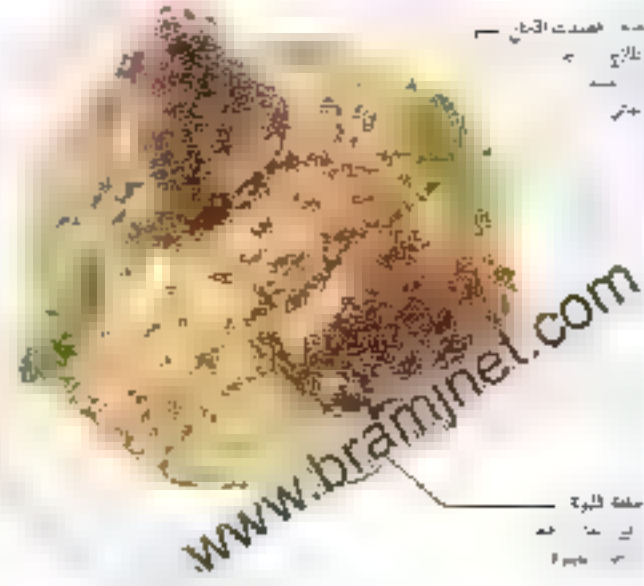
31. فلفل أحمر

32. فلفل أخضر

33. فلفل أصفر

34. فلفل أسود

35. فلفل أحمر



36. فلفل أحمر

37. فلفل أخضر

38. فلفل أصفر

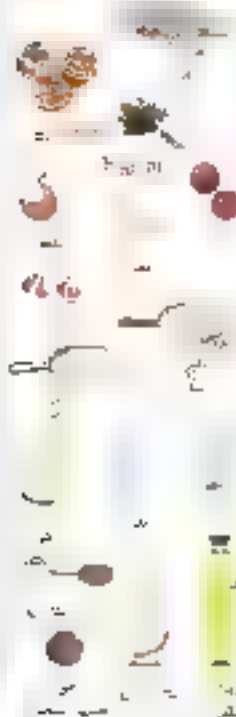
## دجائ بویارسیکی

اسکونہتا ہوا رہا

[illegible]

البحر

التحذير من سوء الفهم



بموجب الحصص

4444

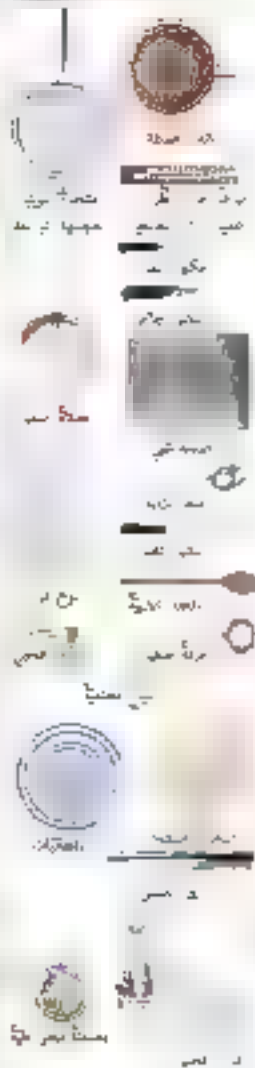
15

عبد ازہم

$$\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$$

\* *Journal of the American Academy of Child and Adolescent Psychiatry*

مندی : احد

[illegible][illegible]



۱. اس صبحہ کو صبح کی طرح  
سندھ کے ساتھ ساتھ  
کھانے کے بعد کھانے کے بعد

۲. اس صبحہ کو صبح کی طرح  
سندھ کے ساتھ ساتھ  
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



۳. اس صبحہ کو صبح کی طرح  
سندھ کے ساتھ ساتھ  
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



۴. اس صبحہ کو صبح کی طرح  
سندھ کے ساتھ ساتھ  
کھانے کے بعد کھانے کے بعد

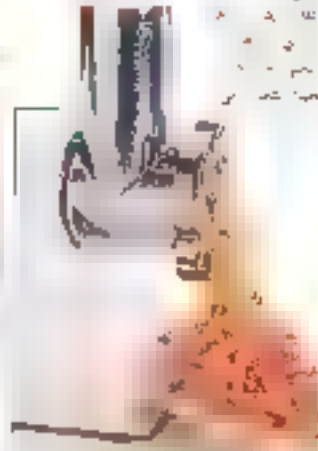
مکملہ لڑا، ٹوٹر میں صحت کے علاج



۵. اس صبحہ کو صبح کی طرح  
سندھ کے ساتھ ساتھ  
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



۶. اس صبحہ کو صبح کی طرح  
سندھ کے ساتھ ساتھ  
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



بمختل اقدارے امویارکتی وکاپ

[illegible]

مطابق مع الفهرست المذكور في



نظري الاول او شجرة تاملو - ج  
البريد - ج  
ج . ٢

[illegible]

خطوة صنع البودنج وعطر



١. نضع في إناء زجاجي  
٢. نصف كيلو زبادي



٣. نضع في إناء زجاجي  
٤. نصف كيلو زبادي

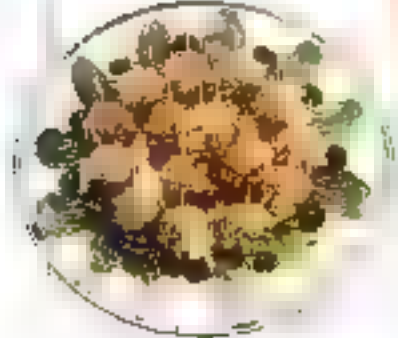


٥. نضع في إناء زجاجي  
٦. نصف كيلو زبادي

لذيذات

صكوكتين لوز صمكي

١. نضع في إناء زجاجي  
٢. نصف كيلو زبادي



٣. نضع في إناء زجاجي  
٤. نصف كيلو زبادي

٥. نضع في إناء زجاجي  
٦. نصف كيلو زبادي



٧. نضع في إناء زجاجي  
٨. نصف كيلو زبادي



٩. نضع في إناء زجاجي  
١٠. نصف كيلو زبادي

١١. نضع في إناء زجاجي  
١٢. نصف كيلو زبادي

١٣. نضع في إناء زجاجي  
١٤. نصف كيلو زبادي

١٥. نضع في إناء زجاجي  
١٦. نصف كيلو زبادي



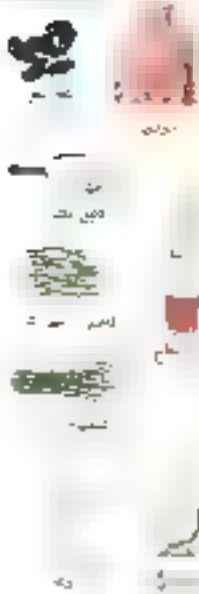
١٧. نضع في إناء زجاجي  
١٨. نصف كيلو زبادي



# سوتيه الدجاج مع بلح البحر

١٠٠٠ كيلو غرامات ١٠٠٠ كيلو غرامات ١٠٠٠ كيلو غرامات ١٠٠٠ كيلو غرامات ١٠٠٠ كيلو غرامات

## المكونات



١ كيلو غرام  
١ كيلو غرام

١ كيلو غرام  
١ كيلو غرام

١ كيلو غرام

## التحضير والطبخ



١. يسلق الدجاج في الماء مع الملح والخل لمدة ١٠ دقائق.  
٢. يصفى الدجاج ويقطع إلى مكعبات.  
٣. يسلق بلح البحر في الماء لمدة ١٠ دقائق.  
٤. يصفى بلح البحر ويغسل بالماء البارد.  
٥. يسلق الفطر في الماء لمدة ١٠ دقائق.  
٦. يصفى الفطر ويغسل بالماء البارد.

## التقديم

١. يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.  
٢. يضاف الدجاج المقطع إلى القدر.  
٣. يضاف بلح البحر والفطر إلى القدر.  
٤. يضاف الملح والخل إلى القدر.

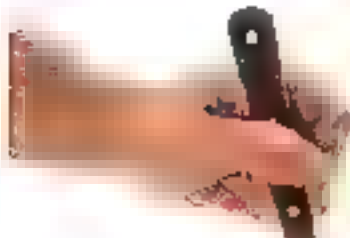
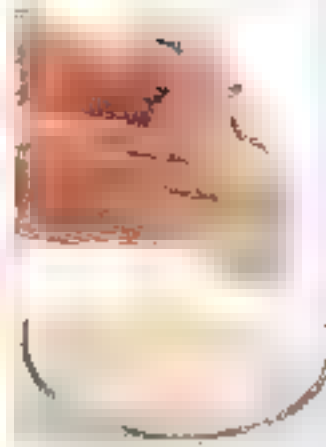
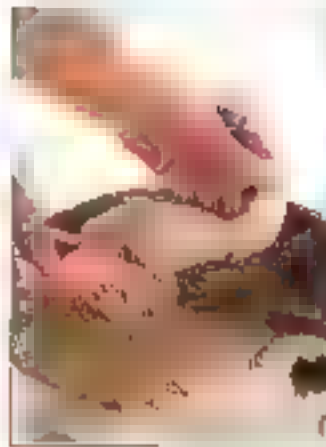
المكونات	الكمية	الطريقة
دجاج	١ كيلو غرام	١. يسلق الدجاج في الماء مع الملح والخل لمدة ١٠ دقائق.
بلح البحر	١ كيلو غرام	٢. يصفى الدجاج ويقطع إلى مكعبات.
فطر	١ كيلو غرام	٣. يسلق بلح البحر في الماء لمدة ١٠ دقائق.
زيت	١00 غرام	٤. يصفى بلح البحر ويغسل بالماء البارد.
ملح	١0 غرام	٥. يسلق الفطر في الماء لمدة ١٠ دقائق.
خل	١0 غرام	٦. يصفى الفطر ويغسل بالماء البارد.

١. يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.  
٢. يضاف الدجاج المقطع إلى القدر.  
٣. يضاف بلح البحر والفطر إلى القدر.  
٤. يضاف الملح والخل إلى القدر.

## سویله الحاج مع تلح البحر

### لحني الحاج

٢  
١. حنينا لكانت لعدا د-  
٢. حنينا لكانت لعدا د-  
٣. حنينا لكانت لعدا د-  
٤. حنينا لكانت لعدا د-  
٥. حنينا لكانت لعدا د-  
٦. حنينا لكانت لعدا د-  
٧. حنينا لكانت لعدا د-  
٨. حنينا لكانت لعدا د-  
٩. حنينا لكانت لعدا د-  
١٠. حنينا لكانت لعدا د-



٣  
١. حنينا لكانت لعدا د-  
٢. حنينا لكانت لعدا د-  
٣. حنينا لكانت لعدا د-  
٤. حنينا لكانت لعدا د-  
٥. حنينا لكانت لعدا د-  
٦. حنينا لكانت لعدا د-  
٧. حنينا لكانت لعدا د-  
٨. حنينا لكانت لعدا د-  
٩. حنينا لكانت لعدا د-  
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

١  
١. حنينا لكانت لعدا د-  
٢. حنينا لكانت لعدا د-  
٣. حنينا لكانت لعدا د-  
٤. حنينا لكانت لعدا د-  
٥. حنينا لكانت لعدا د-  
٦. حنينا لكانت لعدا د-  
٧. حنينا لكانت لعدا د-  
٨. حنينا لكانت لعدا د-  
٩. حنينا لكانت لعدا د-  
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

١  
١. حنينا لكانت لعدا د-  
٢. حنينا لكانت لعدا د-  
٣. حنينا لكانت لعدا د-  
٤. حنينا لكانت لعدا د-  
٥. حنينا لكانت لعدا د-  
٦. حنينا لكانت لعدا د-  
٧. حنينا لكانت لعدا د-  
٨. حنينا لكانت لعدا د-  
٩. حنينا لكانت لعدا د-  
١٠. حنينا لكانت لعدا د-



www.braminet.com

١  
١. حنينا لكانت لعدا د-  
٢. حنينا لكانت لعدا د-  
٣. حنينا لكانت لعدا د-  
٤. حنينا لكانت لعدا د-  
٥. حنينا لكانت لعدا د-  
٦. حنينا لكانت لعدا د-  
٧. حنينا لكانت لعدا د-  
٨. حنينا لكانت لعدا د-  
٩. حنينا لكانت لعدا د-  
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

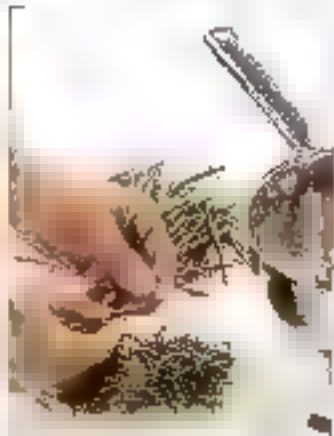
١  
١. حنينا لكانت لعدا د-  
٢. حنينا لكانت لعدا د-  
٣. حنينا لكانت لعدا د-  
٤. حنينا لكانت لعدا د-  
٥. حنينا لكانت لعدا د-  
٦. حنينا لكانت لعدا د-  
٧. حنينا لكانت لعدا د-  
٨. حنينا لكانت لعدا د-  
٩. حنينا لكانت لعدا د-  
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

٣  
١. حنينا لكانت لعدا د-  
٢. حنينا لكانت لعدا د-  
٣. حنينا لكانت لعدا د-  
٤. حنينا لكانت لعدا د-  
٥. حنينا لكانت لعدا د-  
٦. حنينا لكانت لعدا د-  
٧. حنينا لكانت لعدا د-  
٨. حنينا لكانت لعدا د-  
٩. حنينا لكانت لعدا د-  
١٠. حنينا لكانت لعدا د-



www.bramynet.com

طريقة انصاف الفشار



١- نضع حبات الفشار في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد.

٢- نضع حبات الفشار في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد. ثم نضعها في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد.

٣- نضع حبات الفشار في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد. ثم نضعها في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد.

٤- نضع حبات الفشار في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد. ثم نضعها في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد.

٥- نضع حبات الفشار في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد. ثم نضعها في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد.



٦- نضع حبات الفشار في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد. ثم نضعها في إناء زجاجي كبير ونغسلها جيداً بالماء البارد.

طريقة انصاف الفشار



## مويه الدجاج مع ملح البحر

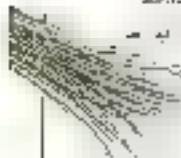
### مكونات

#### الدجاج مع البطيخوس

في قدر نضع ملح البحر و  
نضيف مويه الدجاج  
و نطبخه



نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه



نضع الملح  
في قدر

### نكهة ملح البحر



نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه



### الطبخ

نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه  
نضع ملح البحر في قدر  
نطبخه

۱۰۱ حب سورہ فتح در نسی ع یقینا ﷻ در جمعۃ الابد

## تعويض

[illegible]

المطبخ: العربي

1. موضوع : تأثير التغير المناخي على الزراعة  
 2. الهدف : تحليل التغيرات المناخية وتأثيرها على الإنتاج الزراعي  
 3. المنهجية : دراسة ميدانية  
 4. النتائج : تأثير التغير المناخي على الزراعة  
 5. الخلاصة : تأثير التغير المناخي على الزراعة

[illegible]

تاریخ: ۱۳۸۵

الحجاء  
حج الصلوة

المجلس

• **مجلس** •

إسماعيل علي

## واللهب الدجاج مع الثفانف الحظرة وجرنق المام

### نحكي صلو: الحجاج

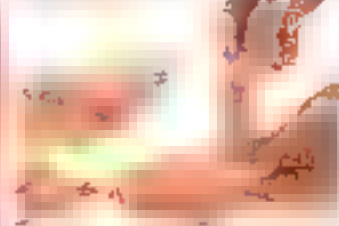
٣ حرنق شنه الحظرة ١٠٠ بال مطبو  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠

تقوا ١

نكك ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠



حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠



١ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠

١ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠

### حرنق الحظرة

١ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠



١ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠



٣ حرنق الحظرة

حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠



١ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠  
حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠ حرنق ١٠٠



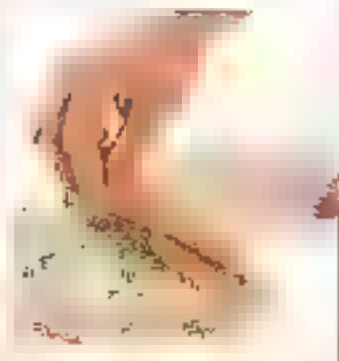
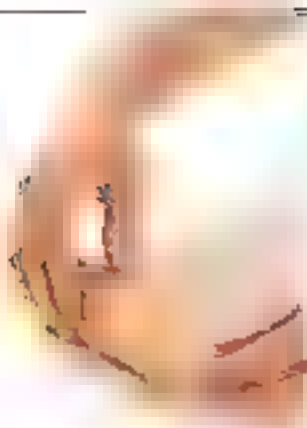
## مراتب التدرج مع التيارات العنيفة وجبه الممر

٤ تفرج طبق الزوي المصنع العالي  
كما حداث القوس يمكنهم مع  
جبهة جبهه الم التيا . نظام في  
معد في معد

الزوي معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد

م حداث معد  
م معد معد  
م معد معد  
م معد معد

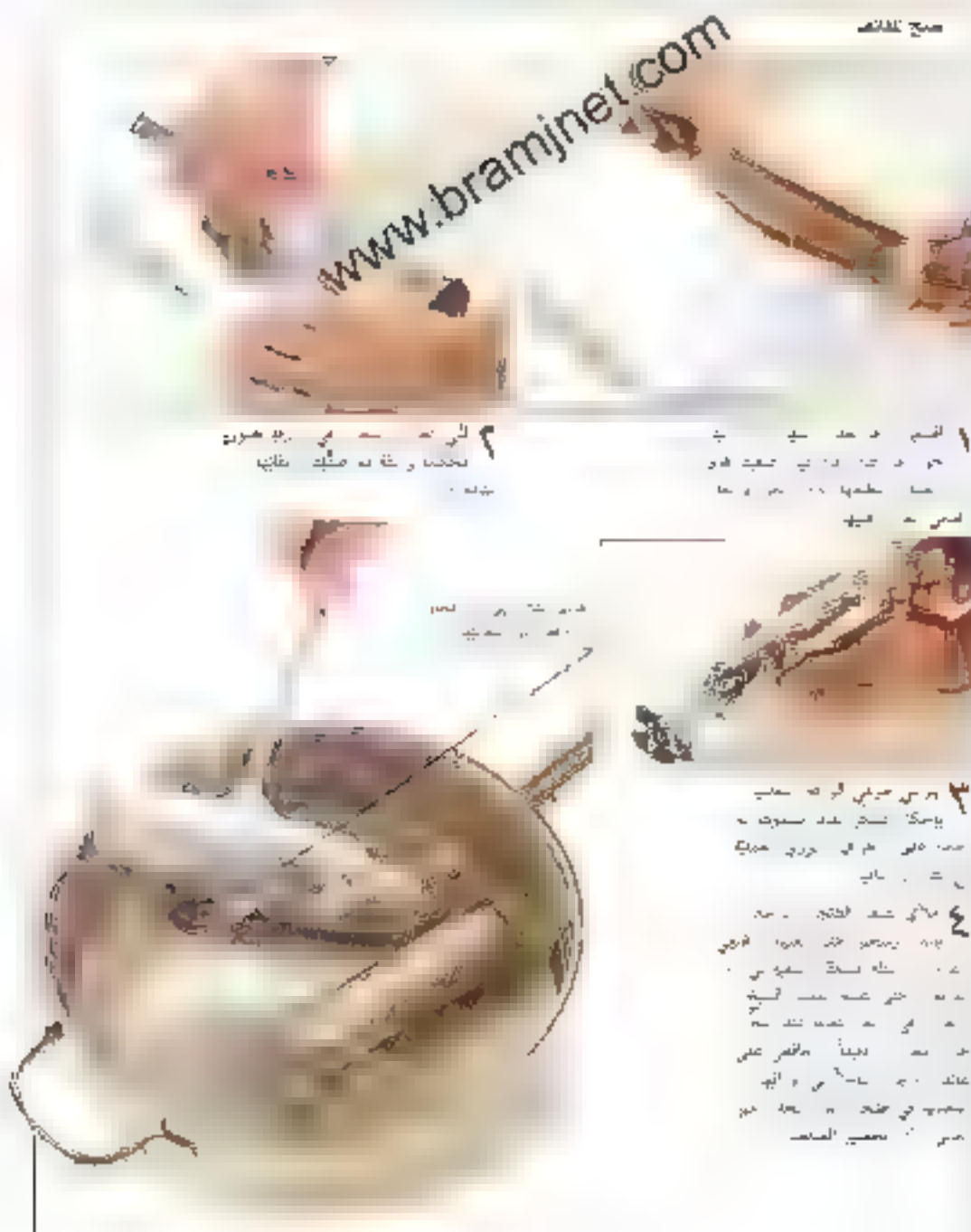
www.braminet.com



٧ في معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد

٦ في معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد

٥ في معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد  
معد معد معد معد معد معد



١. لقمه د خد سى ب  
خو د تار د تار شفت خو  
خا سخمه ١٠٠ سر و خا  
سلى د خيد

٢. لقمه د خد سى ب  
خو د تار د تار شفت خو  
خا سخمه ١٠٠ سر و خا  
سلى د خيد

٣. لقمه د خد سى ب  
خو د تار د تار شفت خو  
خا سخمه ١٠٠ سر و خا  
سلى د خيد

٤. لقمه د خد سى ب  
خو د تار د تار شفت خو  
خا سخمه ١٠٠ سر و خا  
سلى د خيد

٥. لقمه د خد سى ب  
خو د تار د تار شفت خو  
خا سخمه ١٠٠ سر و خا  
سلى د خيد

سحسور حاصلة ريدو البسورة



المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم

عواليب فلتجيج مع النباتات العطرية رجوة الماس



المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم



المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم

سحسور حاصلة ريدو البسورة



المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم

المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم



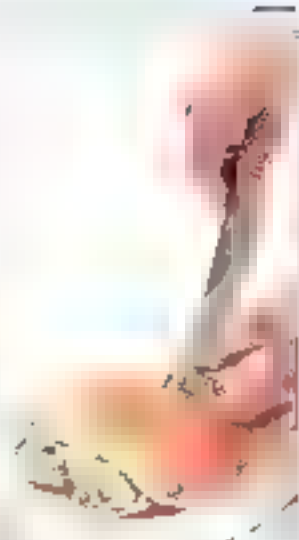
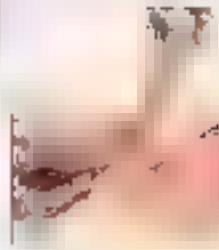
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم  
المرحوم

## دولاب النجاج مع الألياف العطرية وجبة للامر

### تعليمات

#### دولاب النجاج الإبطالية

ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من

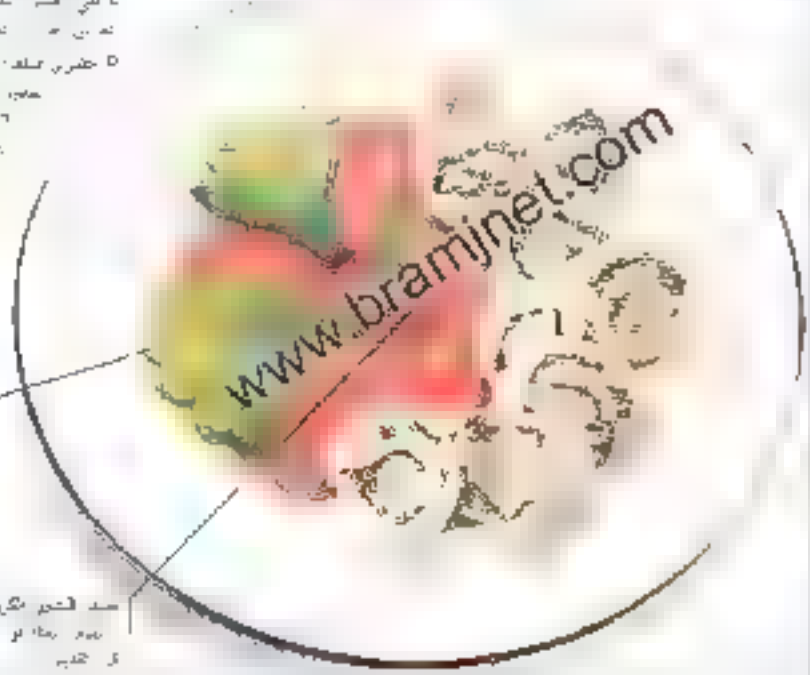


١. نأخذ نصف كوب من  
٢. نأخذ نصف كوب من  
٣. نأخذ نصف كوب من  
٤. نأخذ نصف كوب من  
٥. نأخذ نصف كوب من  
٦. نأخذ نصف كوب من  
٧. نأخذ نصف كوب من  
٨. نأخذ نصف كوب من  
٩. نأخذ نصف كوب من  
١٠. نأخذ نصف كوب من

ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من

ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من

١. نأخذ نصف كوب من  
٢. نأخذ نصف كوب من  
٣. نأخذ نصف كوب من  
٤. نأخذ نصف كوب من  
٥. نأخذ نصف كوب من  
٦. نأخذ نصف كوب من  
٧. نأخذ نصف كوب من  
٨. نأخذ نصف كوب من  
٩. نأخذ نصف كوب من  
١٠. نأخذ نصف كوب من



١. نأخذ نصف كوب من  
٢. نأخذ نصف كوب من  
٣. نأخذ نصف كوب من  
٤. نأخذ نصف كوب من  
٥. نأخذ نصف كوب من  
٦. نأخذ نصف كوب من  
٧. نأخذ نصف كوب من  
٨. نأخذ نصف كوب من  
٩. نأخذ نصف كوب من  
١٠. نأخذ نصف كوب من

ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من  
ناتج من

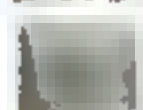
[illegible]

الأسواق والأولى

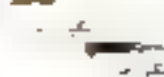
المؤلف



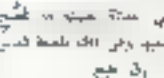
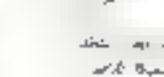
12



100



1



---

يوسف القوام الذي عجزت عليه يداه وبناته في  
شجاعتهم بعد هذه الحادثة في عدم تصادم  
السيارات وبقائه في حاله الحيي بعد  
الاصابة وتعرضه لقطع العصب والدم

التَّعَمُّدُ مُضْمَنَةٌ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

$$\Rightarrow \pm H = \frac{1}{2} \frac{1}{\sqrt{1 - \frac{1}{4}}}$$
$$U_{\text{eff}} = U + \frac{1}{2} \frac{d^2 U}{d\lambda^2} \lambda^2 + \dots$$
[illegible]

ترعيد القلب

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

1

834-835

11

فقر علیہ





## طبخ الشرق بالثوب

طبخ الشرق

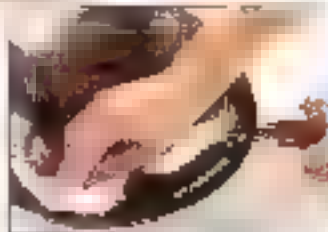
٢  
الخبز الموضي - القمح مع القمح - القمح  
المستطير حلو جداً بالثوب ١٥ ٣ متكرر  
١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٢. القمح - حلو  
٣. حلو



١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٢. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٣. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٤. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٥. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٦. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٧. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٨. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٩. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
١٠. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو



٣  
١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٢. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٣. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٤. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٥. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٦. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٧. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٨. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٩. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
١٠. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو



٤  
١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٢. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٣. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٤. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٥. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٦. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٧. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٨. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٩. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
١٠. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو



٦  
١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٢. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٣. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٤. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٥. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٦. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٧. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٨. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٩. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
١٠. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو



٥  
١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٢. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٣. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٤. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٥. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٦. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٧. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٨. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
٩. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو  
١٠. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو

مكونات

للدجاج المخبوز الطويل والحادس

الزيت ١٠٠ غرام  
الزيت ١٠٠ غرام  
الزيت ١٠٠ غرام



١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام



١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام

١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام  
١٠٠ غرام





التفسير المختصر

١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



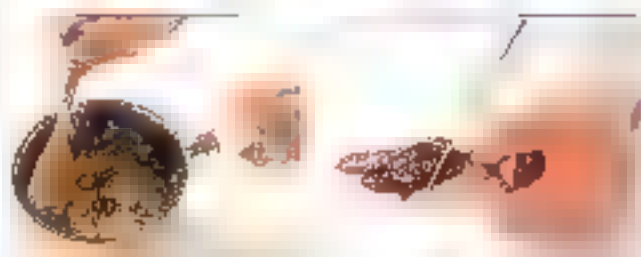
٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



١١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



١٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
١٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



٢١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج

٢٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٢٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



٣١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



التفسير المختصر

٣٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٣٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٤٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



٤١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٤٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٤٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٤٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج  
٤٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج

## ٢٤ الفربيون

الفربيون هو نبات  
شجري له ثمار  
تحتوي على حبة واحدة  
وهي الحبة التي  
تستخدم في الطب.

الفربيون

الفربيون هو نبات  
شجري له ثمار  
تحتوي على حبة واحدة  
وهي الحبة التي  
تستخدم في الطب.

## تكتيد وعلق السمعة

الفربيون هو نبات  
شجري له ثمار  
تحتوي على حبة واحدة  
وهي الحبة التي  
تستخدم في الطب.

## شجيرة فربيون الهلالية الخطيرة

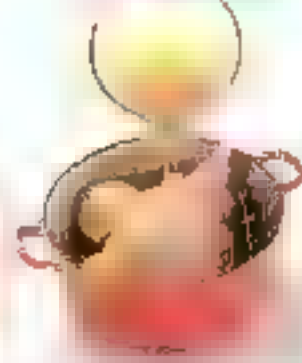


الفربيون هو نبات  
شجري له ثمار  
تحتوي على حبة واحدة  
وهي الحبة التي  
تستخدم في الطب.



الفربيون هو نبات  
شجري له ثمار  
تحتوي على حبة واحدة  
وهي الحبة التي  
تستخدم في الطب.

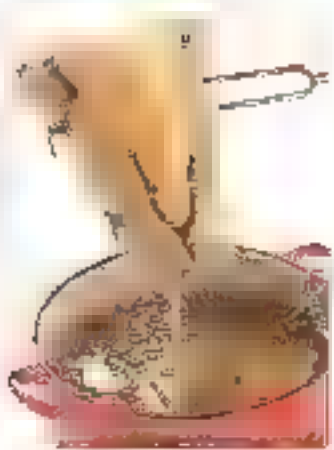
٤  
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



٢  
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.

٣  
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.

٥  
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



٦  
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



۳) جس میں دالہ ۱ کلو گرام، جوتہ ۱ کلو گرام،  
جس میں جوتہ ۱ کلو گرام، دال ۱ کلو گرام  
- جوتہ ۱ کلو گرام، جس میں ۱ کلو گرام  
دال ۱ کلو گرام، جوتہ ۱ کلو گرام



۱) اس میں دالہ ۱ کلو گرام، جوتہ ۱ کلو گرام،  
جس میں جوتہ ۱ کلو گرام، دال ۱ کلو گرام  
- جوتہ ۱ کلو گرام، جس میں ۱ کلو گرام  
دال ۱ کلو گرام، جوتہ ۱ کلو گرام

۲) جس میں دالہ ۱ کلو گرام، جوتہ ۱ کلو گرام،  
جس میں جوتہ ۱ کلو گرام، دال ۱ کلو گرام  
- جوتہ ۱ کلو گرام، جس میں ۱ کلو گرام  
دال ۱ کلو گرام، جوتہ ۱ کلو گرام



## مواد

الدجاج في صلصة البقسون



مركب بلسون الدج  
إضافة الشا تسم



في الطبخ المخلوط طر يزيد دور ان  
حد ١٠٠ ٢ دقة مع الشتر

التي مثل الطبخ ومخيه مع حتر  
تسم طر ١٠٠ الصلصة د

بالا بكمه حتر و ١٠٠  
حتر و ١٠٠ دقة حتر

و ١٠٠ حتر حتر حتر  
حتر و ١٠٠ حتر حتر

المطبخ

تسلي حتر و ١٠٠ حتر حتر  
حتر و ١٠٠ حتر حتر

الصلح في حتر حتر حتر  
حتر و ١٠٠ حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

حتر حتر

## الخطوة خمس

١- في الدجاج حتر حتر  
٢- في الدجاج حتر حتر  
٣- في الدجاج حتر حتر  
٤- في الدجاج حتر حتر  
٥- في الدجاج حتر حتر  
٦- في الدجاج حتر حتر  
٧- في الدجاج حتر حتر  
٨- في الدجاج حتر حتر  
٩- في الدجاج حتر حتر  
١٠- في الدجاج حتر حتر



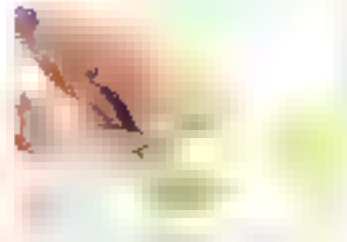
١- في الدجاج حتر حتر  
٢- في الدجاج حتر حتر  
٣- في الدجاج حتر حتر  
٤- في الدجاج حتر حتر  
٥- في الدجاج حتر حتر  
٦- في الدجاج حتر حتر  
٧- في الدجاج حتر حتر  
٨- في الدجاج حتر حتر  
٩- في الدجاج حتر حتر  
١٠- في الدجاج حتر حتر

١- في الدجاج حتر حتر  
٢- في الدجاج حتر حتر  
٣- في الدجاج حتر حتر  
٤- في الدجاج حتر حتر  
٥- في الدجاج حتر حتر  
٦- في الدجاج حتر حتر  
٧- في الدجاج حتر حتر  
٨- في الدجاج حتر حتر  
٩- في الدجاج حتر حتر  
١٠- في الدجاج حتر حتر





٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

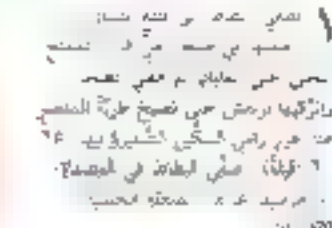
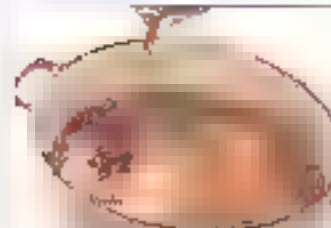


٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے

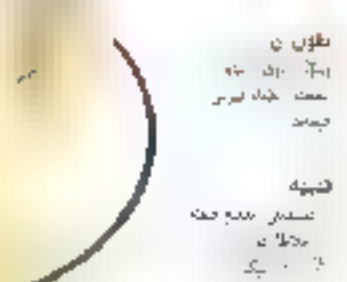
٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ



٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے



٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ  
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ  
آپ کے لئے



# الدَّحَاجُ فِي مَظْرُوفٍ وَرَقِيٍّ مَعَ رَقَائِقِ الْخَضَارِ

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

## المواد



١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر

## الخطوات والأواني



١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر

## التقديم

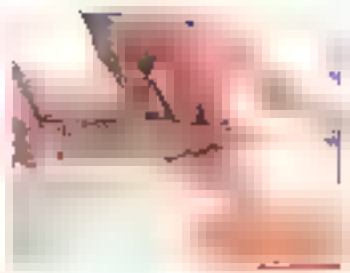
١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر  
١٠٠٠ سنة في مصر

## المكونات

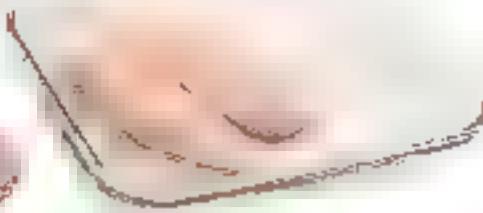
المكونات	المكونات	المكونات
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر
١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر	١٠٠٠ سنة في مصر

تخصير صدور الحجاب

١ الذي في صدر  
٢ الذي في صدر  
٣ الذي في صدر



٤ الذي في صدر  
٥ الذي في صدر



٦ الذي في صدر  
٧ الذي في صدر

٨ الذي في صدر  
٩ الذي في صدر  
١٠ الذي في صدر

١١ الذي في صدر  
١٢ الذي في صدر  
١٣ الذي في صدر

١٤ الذي في صدر  
١٥ الذي في صدر

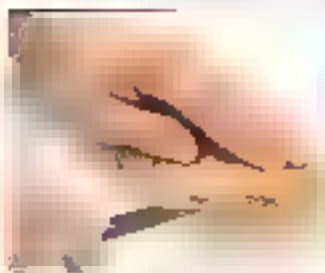
١٦ الذي في صدر  
١٧ الذي في صدر  
١٨ الذي في صدر





## النجار في مغربها ودفن مع عائلته بالحضر

سكينة نصيح الحضر  
تبتلي: زلفن حريضية



١  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر

٧  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر

٦  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر

تصوير الحضر

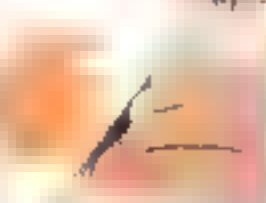
١  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر



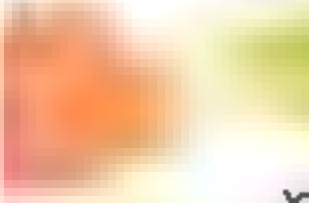
٢  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر

٢  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر

٢  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر



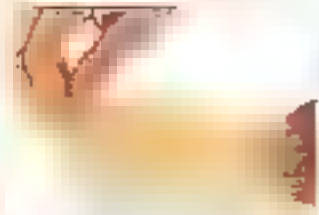
٣  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر



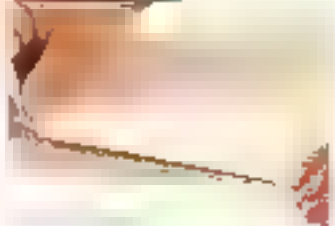
٢  
النجار في مغربها  
دفن مع عائلته بالحضر



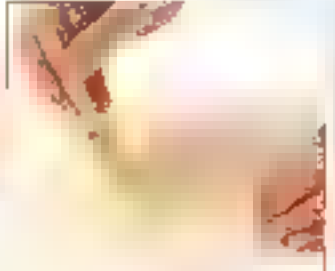
طریق لفظ



۱) اعضاء و عظام قریب .  
 ۲) اعضاء و عظام دُور .  
 ۳) اعضاء و عظام وسطی .  
 ۴) اعضاء و عظام خارجی .



۵) اعضاء و عظام سر .  
 ۶) اعضاء و عظام منہ .  
 ۷) اعضاء و عظام گلا .



۳) اعضاء و عظام سر .  
 ۴) اعضاء و عظام منہ .  
 ۵) اعضاء و عظام گلا .

۶) اعضاء و عظام منہ .  
 ۷) اعضاء و عظام گلا .



۵) اعضاء و عظام سر .  
 ۶) اعضاء و عظام منہ .  
 ۷) اعضاء و عظام گلا .

۸) اعضاء و عظام منہ .  
 ۹) اعضاء و عظام گلا .

تنبیہ

۴) اعضاء و عظام سر .  
 ۵) اعضاء و عظام منہ .  
 ۶) اعضاء و عظام گلا .

۷) اعضاء و عظام منہ .  
 ۸) اعضاء و عظام گلا .

تخصيص المستثمرين الأوروبيين ومنها

Handwritten text in Arabic script, likely a list or notes, with a pair of scissors icon placed over it.

الحمد لله الذي جعل العلم نوراً  
والعلماء أئمةً مهتدين  
والعلماء أئمةً مهتدين  
والعلماء أئمةً مهتدين

۶- احوال و شغل و تفریبات و غیره

204	ط
205	ط
206	ط

کتاب: تاریخ اسلام  
مجله: فصلی  
شماره: ۱۰۰  
تاریخ: ۱۳۸۵

٥ قسم طيد حمة وطلب لوت  
عنت في القاء في قسم الحريد  
من الحشوة في جيب اعلى و  
وغيره في حذاء حرد الخشب  
لعبد من الطرحة لوت عرو

في سنة ١٢٠٠ هـ الموافق ١٨١٥ م على الزعيم في  
شبه جزيرة العرب. بعد ما هاجم اساط  
ديوبه فاجتمع مع الحظاظ واسمعي الفرحون  
انفس غلبت جهه والذات من

# الذجاج في ظروف برقي مع رقائقي الحطاب

بترىحباب  
الذجاج والفضيلة  
في مظهره ورفي



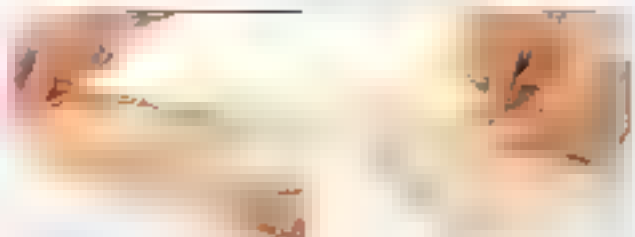
جاءني امير الك  
لما جاءه يوم الاربعاء  
في سنة ١٠٠٠  
في شهر ربيع الثاني  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠



في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠

في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠

في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠



في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠

في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠

في سنة ١٠٠٠

في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠

في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠  
في سنة ١٠٠٠





# المصنوع الخليل بالكافري مع الزرّ بالحدالي

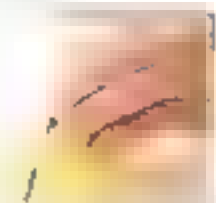
## تحضير ذرة بلقاعون

١- صفي ذرة بلقاعون من الماء  
٢- اغلي ذرة بلقاعون في ماء بارد  
٣- صفي ذرة بلقاعون من الماء  
٤- اغلي ذرة بلقاعون في ماء بارد  
٥- صفي ذرة بلقاعون من الماء  
٦- اغلي ذرة بلقاعون في ماء بارد  
٧- صفي ذرة بلقاعون من الماء  
٨- اغلي ذرة بلقاعون في ماء بارد  
٩- صفي ذرة بلقاعون من الماء  
١٠- اغلي ذرة بلقاعون في ماء بارد

## الذبيحة

١- اغلي الذبيحة في ماء بارد  
٢- صفي الذبيحة من الماء  
٣- اغلي الذبيحة في ماء بارد  
٤- صفي الذبيحة من الماء  
٥- اغلي الذبيحة في ماء بارد  
٦- صفي الذبيحة من الماء  
٧- اغلي الذبيحة في ماء بارد  
٨- صفي الذبيحة من الماء  
٩- اغلي الذبيحة في ماء بارد  
١٠- صفي الذبيحة من الماء

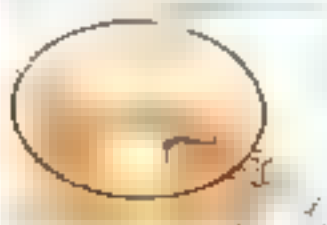
## تحضير سمكة المصوري



١- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٢- صفي سمكة المصوري من الماء  
٣- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٤- صفي سمكة المصوري من الماء  
٥- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٦- صفي سمكة المصوري من الماء  
٧- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٨- صفي سمكة المصوري من الماء  
٩- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
١٠- صفي سمكة المصوري من الماء



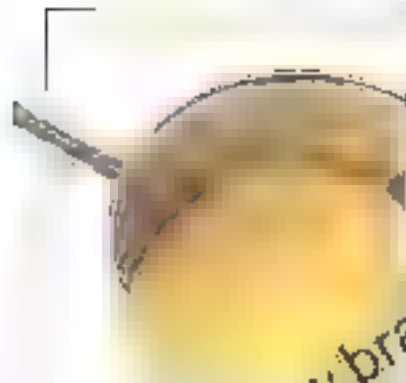
١- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٢- صفي سمكة المصوري من الماء  
٣- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٤- صفي سمكة المصوري من الماء  
٥- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٦- صفي سمكة المصوري من الماء  
٧- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٨- صفي سمكة المصوري من الماء  
٩- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
١٠- صفي سمكة المصوري من الماء



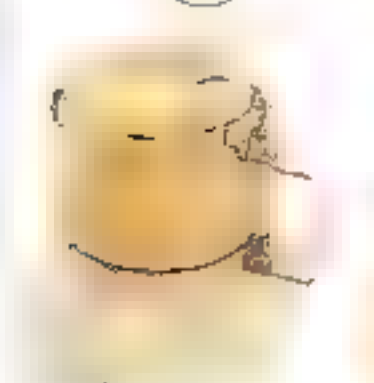
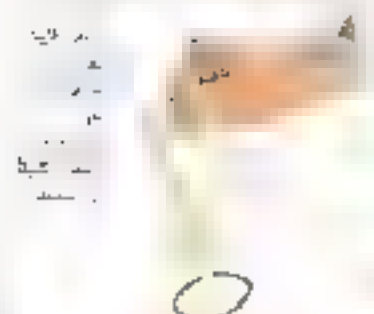
١- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٢- صفي سمكة المصوري من الماء  
٣- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٤- صفي سمكة المصوري من الماء  
٥- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٦- صفي سمكة المصوري من الماء  
٧- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٨- صفي سمكة المصوري من الماء  
٩- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
١٠- صفي سمكة المصوري من الماء



١- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٢- صفي سمكة المصوري من الماء  
٣- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٤- صفي سمكة المصوري من الماء  
٥- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٦- صفي سمكة المصوري من الماء  
٧- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٨- صفي سمكة المصوري من الماء  
٩- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
١٠- صفي سمكة المصوري من الماء



www.bramynet.com



١- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٢- صفي سمكة المصوري من الماء  
٣- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٤- صفي سمكة المصوري من الماء  
٥- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٦- صفي سمكة المصوري من الماء  
٧- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
٨- صفي سمكة المصوري من الماء  
٩- اغلي سمكة المصوري في ماء بارد  
١٠- صفي سمكة المصوري من الماء

### تحضير الدجاج

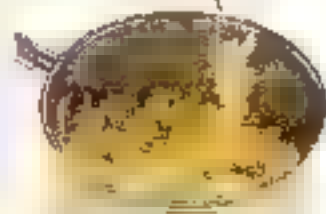
نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.

1- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.  
2- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.

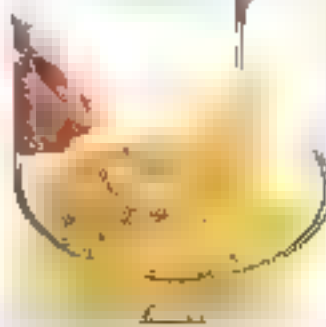
3- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.

4- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.

### تحضير الأرز مع الدجاج المنكر



1- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.



2- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.

3- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.



4- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.



5- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.


6- نضع الدجاج في قدر مع  
الزيت ونقلب على نار  
متوسطة حتى يذبل.





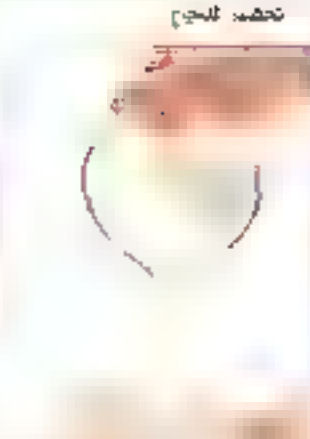


١

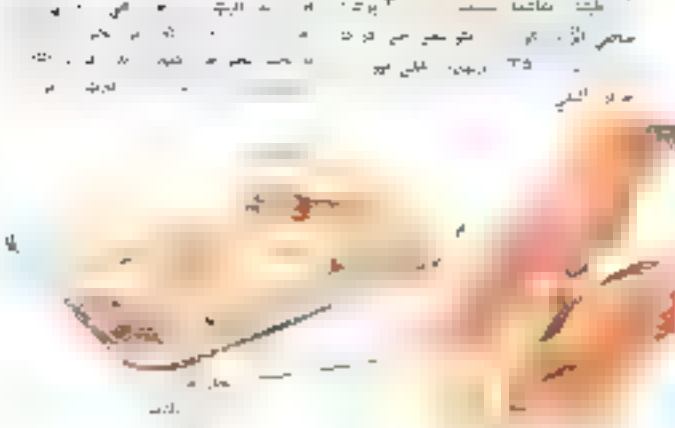


www.bramjnet.com


تحضير الدجاج



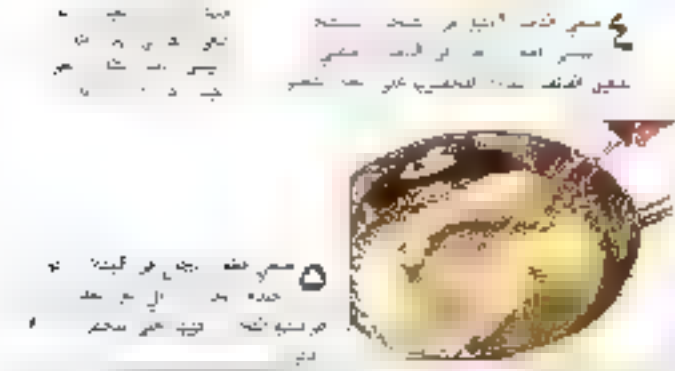
٢



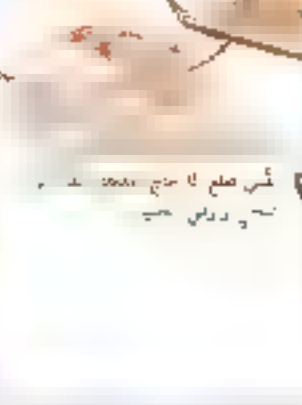
٣



٤



٥





٧. نأخذ مقدار ١٠٠ غرام من اللحم  
نقطع اللحم قطعاً صغيراً  
نضعه في قدر مع قليل من الزيت  
ونقضي عليه

٧. نأخذ مقدار ١٠٠ غرام من اللحم  
نقطع اللحم قطعاً صغيراً  
نضعه في قدر مع قليل من الزيت  
ونقضي عليه

٨. نأخذ مقدار ١٠٠ غرام من اللحم  
نقطع اللحم قطعاً صغيراً  
نضعه في قدر مع قليل من الزيت  
ونقضي عليه

٨. نأخذ مقدار ١٠٠ غرام من اللحم  
نقطع اللحم قطعاً صغيراً  
نضعه في قدر مع قليل من الزيت  
ونقضي عليه

٨. نأخذ مقدار ١٠٠ غرام من اللحم  
نقطع اللحم قطعاً صغيراً  
نضعه في قدر مع قليل من الزيت  
ونقضي عليه



تجهيز الخضراوات

تجهيز الدجاج

الدجاج مع الصلصة البيضاء

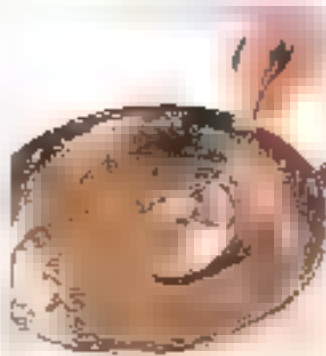
في هذه الوصفة لا نستخدم

الزيت ١. نضع الدجاج في

الفرن ٢. نضع الدجاج في

الفرن ٣. نضع الدجاج في

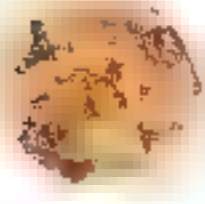
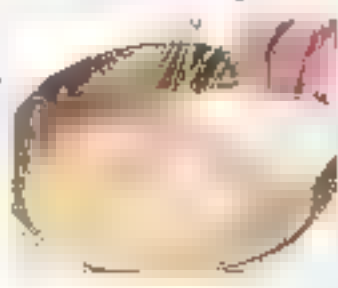
الفرن ٤. نضع الدجاج في



١. نضع الدجاج في الفرن  
٢. نضع الدجاج في الفرن  
٣. نضع الدجاج في الفرن

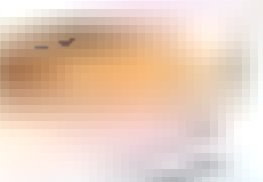
١. نضع الدجاج في الفرن  
٢. نضع الدجاج في الفرن  
٣. نضع الدجاج في الفرن

١. نضع الدجاج في الفرن  
٢. نضع الدجاج في الفرن  
٣. نضع الدجاج في الفرن



١. نضع الدجاج في الفرن  
٢. نضع الدجاج في الفرن  
٣. نضع الدجاج في الفرن

١. نضع الدجاج في الفرن  
٢. نضع الدجاج في الفرن  
٣. نضع الدجاج في الفرن



١. نضع الدجاج في الفرن  
٢. نضع الدجاج في الفرن  
٣. نضع الدجاج في الفرن

www.braminet.com



التَّخَرُّبُ أَنْعَمُ



نواقب الفيل

حلقه حب

الحب

حب رحمت

العبر

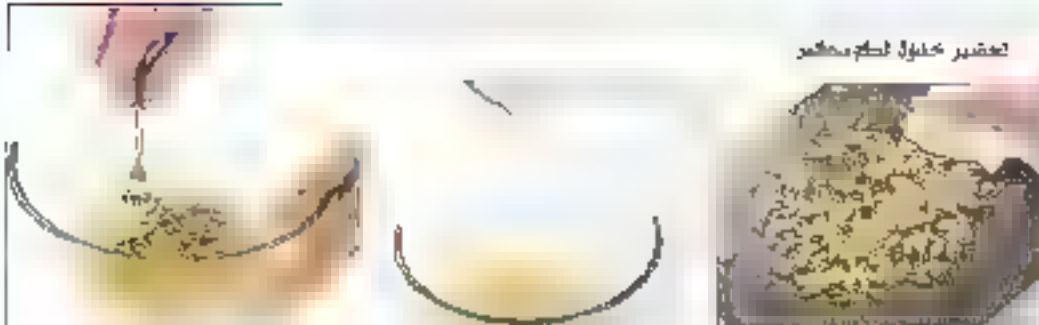
حلقه حب

حبيب حبيب

الحب

## الفرغ المحدث مع كوب

### تحضير خلوص الحبوب المحمصة



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً. (صورة ١)

٢. صب مسحوق الحبوب المحمصة في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٢)

٣. اترك الخليط في كوب لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء. (صورة ٣)

### ٤. سحق وخلط الخليط



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً. (صورة ١)

٢. صب مسحوق الحبوب المحمصة في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٢)

٣. اترك الخليط في كوب لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء. (صورة ٣)

٤. سحق الخليط في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٤)

٥. سحق الخليط في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٥)

٦. سحق الخليط في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٦)

٧. سحق الخليط في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٧)

٨. سحق الخليط في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٨)

٩. سحق الخليط في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ٩)

١٠. سحق الخليط في كوب مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته. (صورة ١٠)





الشيخ محمد بن عبد الله

سویڈن

العنوان: الجمعية الوطنية للتجارة  
الإقليمية التجارية

$$x_1, x_2, \dots, x_n$$

مطابق



۱۰۰  
 ۱۰۰  
 ۱۰۰  
 ۱۰۰

[illegible]

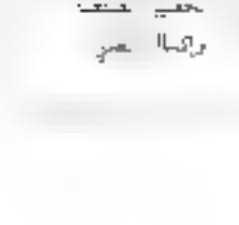
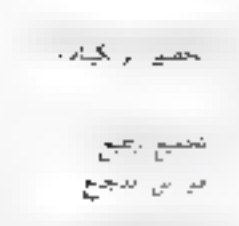
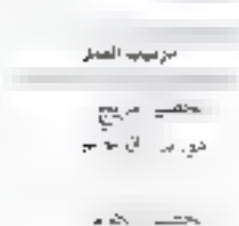
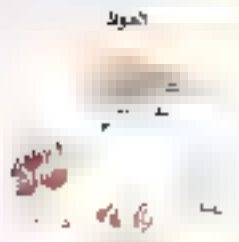
تفصيل

[illegible]

اسرار جنود انك - ط  
لہذا یہ ہے

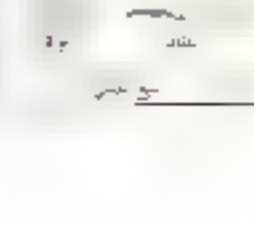
# مووس الدجاج مع صلصة زبدة ماديرا

المكونات: 400 غرام دجاج - 100 غرام زبدة - 100 غرام صلصة ماديرا - 100 غرام كريمة



1- نغسل الدجاج ونجففه جيداً.  
2- نضع الدجاج في الفرن لمدة 40 دقيقة.  
3- نخرج الدجاج من الفرن ونضعه على طبق.  
4- نضع الزبدة في قدر ونسخنها.  
5- نضيف الكريمة ونقلب جيداً.  
6- نضيف صلصة ماديرا ونقلب جيداً.  
7- نضع الدجاج في الفرن لمدة 10 دقائق.  
8- نخرج الدجاج من الفرن ونضعه على طبق.  
9- نضع الصلصة في الفرن لمدة 10 دقائق.  
10- نخرج الصلصة من الفرن ونضعها على الدجاج.

المكونات	الكمية
دجاج	400 غرام
زبدة	100 غرام
صلصة ماديرا	100 غرام
كريمة	100 غرام



## تحضير مريخ مؤسس الدجاج



### المكونات

- ١ شئ به خرد - نصف كيلو
- لحم الدجاج - نصف كيلو
- ٢ - ٣ بيض - ٤ عدد
- ٣ - ٤ سر - ٥ عدد
- ٤ - ٥ سر - ٦ عدد
- ٥ - ٦ سر - ٧ عدد
- ٦ - ٧ سر - ٨ عدد
- ٧ - ٨ سر - ٩ عدد
- ٨ - ٩ سر - ١٠ عدد
- ٩ - ١٠ سر - ١١ عدد
- ١٠ - ١١ سر - ١٢ عدد



١ - ٢ سر - ٣ عدد

٣ - ٤ سر - ٥ عدد

٥ - ٦ سر - ٧ عدد

## تحضير الكور



١ - ٢ سر - ٣ عدد

٤ - ٥ سر - ٦ عدد

## موريس الأجاج مع صلصة زيتة ملهيرا

ملهيرا 3 مأكولات



المرحلة الأولى  
المرحلة الثانية

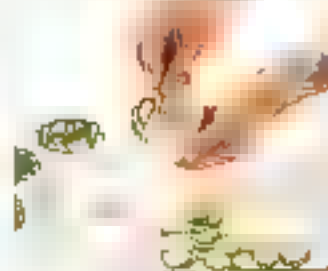
www.braminet.com

1. صفي السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
2. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
3. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.

لجميع وظائف موريس الأجاج



3. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
4. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
5. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.



1. صفي السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
2. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
3. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.

المرحلة الأولى  
المرحلة الثانية

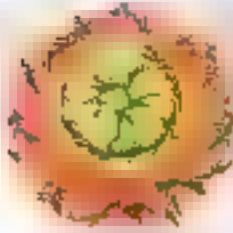


2. صفي السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
3. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.
4. اغسل السمك في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد، ثم اغسله في ماء بارد.

نصیر فضلہ و ہکما الطی

نویسرات

مورس لڈجج الہارد  
مع کولیدس الہسورہ والضماع  
مورس لڈجج جعاً ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا



صی کریدہ عیہ تا عیہ  
ہوہ ہا عیہ عیہ عیہ  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

لا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

نویسرات  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

صی لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

نویسرات  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

نویسرات  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا



نویسرات  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

نویسرات  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا  
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا



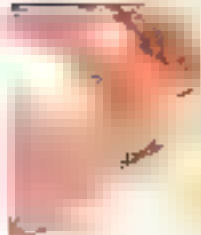


نظام الدجاج مع عرسي الثياب البطرية

تعداد: ۵



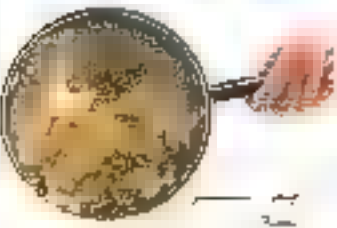
۳۔ مہر و جہیز کا صلہ  
صلہ - شہرہ کے لئے



اَقْصِي بَدَا حَالُ الْفَتَى  
قَصِي لَهَا فِي سَوَاءِ  
فَلَمَّا خَرَجَ مِنْ بَيْتِهَا  
مَلَأَ



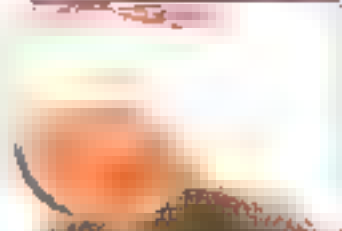
۱) **تجربہ ایئر فورس**  
 ۲) **ایئر فورس**  
 ۳) **ایئر فورس**  
 ۴) **ایئر فورس**



١٠٠



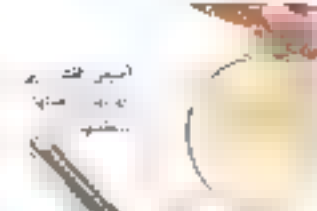
اجلوس : في العهد العثماني  
عند مري



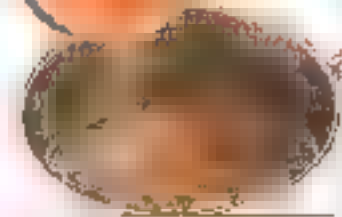
دستی بابت حق القیاس نہ ملے گا  
نہیں ملے گا۔ نہ ملے گا۔ نہ ملے گا۔  
نہیں ملے گا۔ نہ ملے گا۔ نہ ملے گا۔



٦  
 علي حنا، في حنا، قير  
 لخدمة لدر في حنا،  
 حاجه لاند في الحنا  
 في - لند لخدمة  
 و في حنا ر حنا  
 الحنا



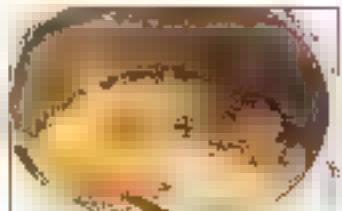
أبصر فت  
...  
...



۹. اسی قصہ: نورا علیہ السلام  
 حکماء: اسی قصہ: نورا علیہ السلام  
 ۱۰. اسی قصہ: نورا علیہ السلام



الحج مع الحنفى



٧  
١  
٢  
٣  
٤  
٥  
٦  
٧  
٨  
٩  
١٠  
١١  
١٢  
١٣  
١٤  
١٥  
١٦  
١٧  
١٨  
١٩  
٢٠  
٢١  
٢٢  
٢٣  
٢٤  
٢٥  
٢٦  
٢٧  
٢٨  
٢٩  
٣٠  
٣١  
٣٢  
٣٣  
٣٤  
٣٥  
٣٦  
٣٧  
٣٨  
٣٩  
٤٠  
٤١  
٤٢  
٤٣  
٤٤  
٤٥  
٤٦  
٤٧  
٤٨  
٤٩  
٥٠  
٥١  
٥٢  
٥٣  
٥٤  
٥٥  
٥٦  
٥٧  
٥٨  
٥٩  
٦٠  
٦١  
٦٢  
٦٣  
٦٤  
٦٥  
٦٦  
٦٧  
٦٨  
٦٩  
٧٠  
٧١  
٧٢  
٧٣  
٧٤  
٧٥  
٧٦  
٧٧  
٧٨  
٧٩  
٨٠  
٨١  
٨٢  
٨٣  
٨٤  
٨٥  
٨٦  
٨٧  
٨٨  
٨٩  
٩٠  
٩١  
٩٢  
٩٣  
٩٤  
٩٥  
٩٦  
٩٧  
٩٨  
٩٩  
١٠٠



٣. جوف البطن من تحت الحجاب  
الذي هو  
الذي هو  
الذي هو

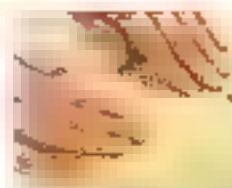
٤. الرحم والحجاب  
الذي هو  
الذي هو  
الذي هو

١. وهي من منطوق كبد مع  
التي تلتها من جوف البطن  
التي هي  
التي هي

٤. التي هي  
التي هي  
التي هي  
التي هي  
التي هي  
التي هي  
التي هي



٥. وهي من  
التي هي  
التي هي  
التي هي



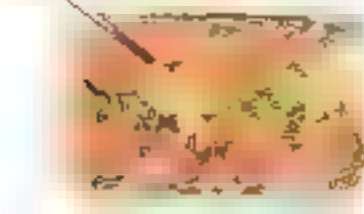
٦. وهي من  
التي هي  
التي هي  
التي هي

٥. وهي من  
التي هي  
التي هي  
التي هي

نظام المجتمع مع فرض القيود المطبقة

بِسْمِ

عصاة في الدجاجة العكبيّة قد



تفصيل - تعجب . . .

١. من هو الذي قد تم إعدامه في  
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟  
 ٢. من هو الذي قد تم إعدامه في  
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟  
 ٣. من هو الذي قد تم إعدامه في  
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟  
 ٤. من هو الذي قد تم إعدامه في  
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟  
 ٥. من هو الذي قد تم إعدامه في  
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟

4. 11. 1991

مجموعه نشریات علمی و پژوهشی



مجلسی درم و عجب دینا  
فقط حشر و عذاب  
عجب اوستی که در دین  
میراث عذاب از  
نعمت عجب در  
نعمت دین  
نعمت دین  
نعمت دین



۲۴ - حضرت فاطمه علیها السلام



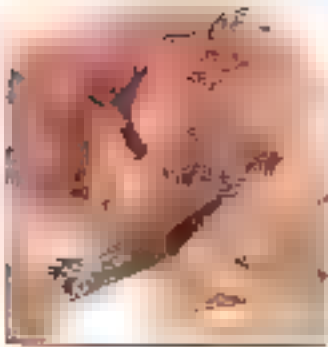
مجلس الشورى  
البحرين

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۵/۰۵



# الفراخ الذي مع صنفه الفخر

خير والبعيدنا الفخر



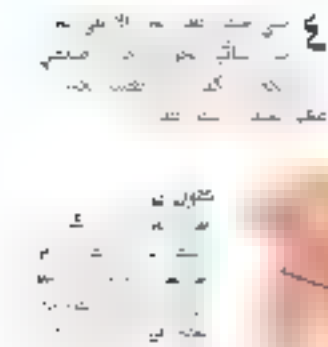
١  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



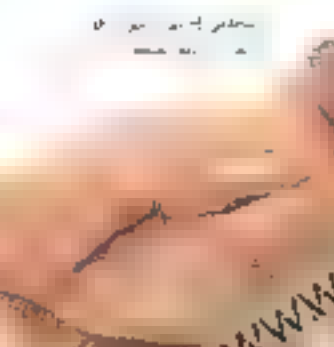
٢  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



٣  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



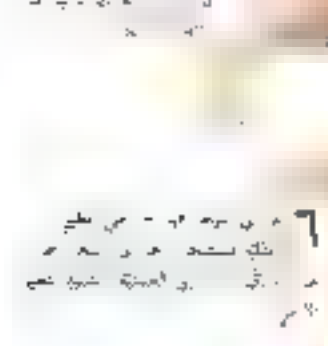
٤  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



٥  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



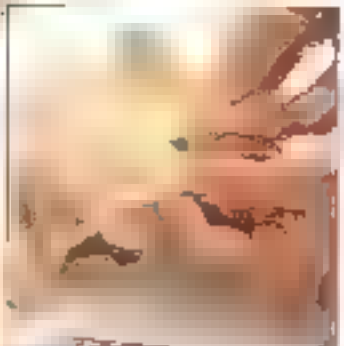
٦  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



٧  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



٨  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في



٩  
فخرى لعلك تفرح من  
روح الفخرى لعلك تفرح من  
لا حشر من تقوى في

## الترانج شويو مع صندب لفظو

### طليخ العرج

1 حرجي الكو...  
شويو الكو...  
الكو...  
الكو...

شويو الكو...



2 حرجي الكو...  
شويو الكو...  
الكو...  
الكو...



3 حرجي الكو...  
شويو الكو...  
الكو...  
الكو...



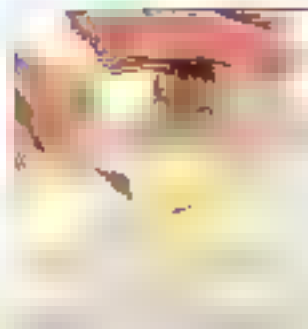
4 حرجي الكو...  
شويو الكو...  
الكو...  
الكو...



5 حرجي الكو...  
شويو الكو...  
الكو...  
الكو...

6 حرجي الكو...  
شويو الكو...  
الكو...  
الكو...

تعطيل صناعة التجميل

[illegible]

مجلس شورای ملی  
در روز دوشنبه ۱۳۰۲  
مجلس شورای ملی



۱. **مقدمه:** این سند به منظور تعیین اهداف و وظایف کلیه پرسنل سازمان تدوین شده است.



١٠٠ = ١٠٠



3. بی بی سیدہ فاطمہ بنت ابی طالب  
4. حضرت علی بن ابی طالب  
5. حضرت زین العابدین  
6. حضرت جعفر طیار  
7. حضرت محمد باقر  
8. حضرت سید الشہداء  
9. حضرت امام رضا  
10. حضرت امام جواد  
11. حضرت امام مجتبیٰ  
12. حضرت امام کاظم  
13. حضرت امام رضا  
14. حضرت امام جواد  
15. حضرت امام مجتبیٰ  
16. حضرت امام کاظم  
17. حضرت امام رضا  
18. حضرت امام جواد  
19. حضرت امام مجتبیٰ  
20. حضرت امام کاظم



٦



اسی طرح

منہج (نقطہ) لکھیں و تہہ و تہہ



## البراش المشوي مع صلصة الفطر



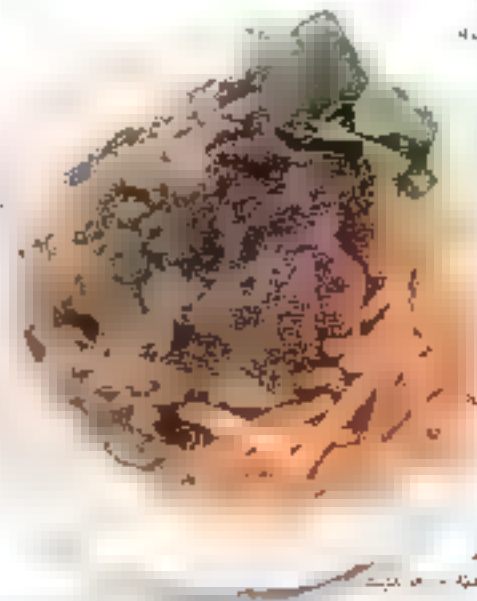
٧  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر



## ١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر



١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر

## ١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر  
١٠٠ غرام فطر

## الزراخ مديونة مع مصعب القصر

سويحات

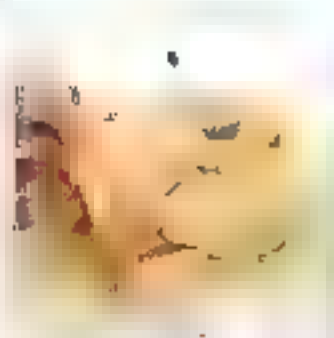
الزراخ المديونة مع ربة النوم والنباتك العظيمة

www.braminet.com



ما أظنك أيها بسيط وليس طبع  
كثير على الأسماك كما في حال القصر  
مستوى مع صنفه بعد ...  
في الماء ...  
بعضه شيء ط ...  
معد ...  
تاج ...  
...  
...  
...  
...

...  
...  
...  
...



...  
...  
...  
...  
...  
...  
...  
...  
...  
...



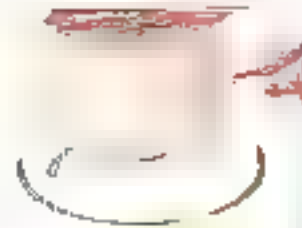
...  
...  
...  
...



...  
...  
...  
...  
...  
...  
...  
...  
...  
...



تحضير اللحم



1- نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه برفق.



2- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.

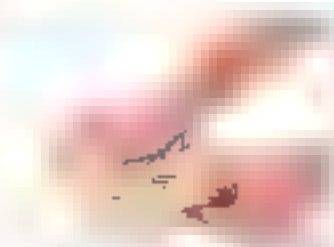
3- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.

www.bramynet.com



نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.

3- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.



4- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.



5- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.



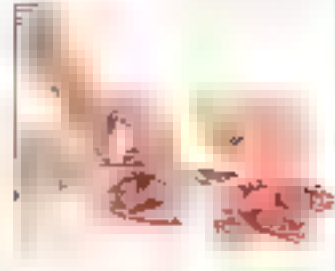
6- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.



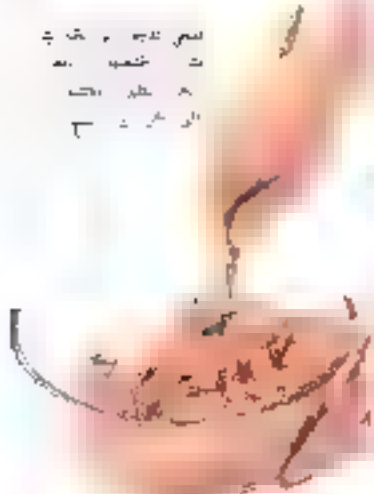
٢ في عشرة من حبوب الحبوب  
التي هي الحبوب الحبوب الحبوب  
في الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب



٣ في عشرة من حبوب الحبوب  
التي هي الحبوب الحبوب الحبوب  
في الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب



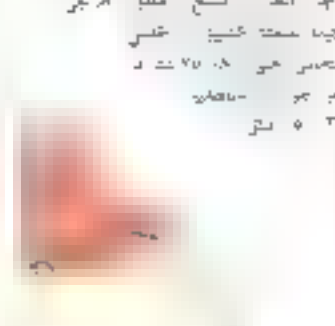
٤ في عشرة من حبوب الحبوب  
التي هي الحبوب الحبوب الحبوب  
في الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب



٥ في عشرة من حبوب الحبوب  
التي هي الحبوب الحبوب الحبوب  
في الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب



٦ في عشرة من حبوب الحبوب  
التي هي الحبوب الحبوب الحبوب  
في الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب



٧ في عشرة من حبوب الحبوب  
التي هي الحبوب الحبوب الحبوب  
في الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب  
الحبوب الحبوب الحبوب الحبوب

www.braminet.com



١ من جهة صدر المحلة د  
من جهة  
من جهة  
من جهة

٢ من جهة صدر المحلة د  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة

٣ من جهة صدر المحلة د  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة



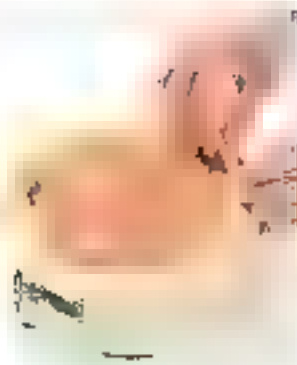
٤ من جهة صدر المحلة د  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة

من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة

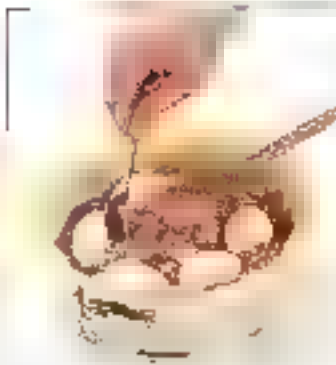


٥ من جهة صدر المحلة د  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة  
من جهة

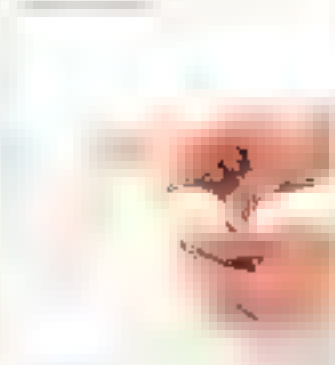
www.bramynet.com



٣ حوت طراد السمكة سمكة  
السمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
السمكة سمكة سمكة سمكة



٤ سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة



٥ سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة



٥ سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة

٦ سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة

٧ سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة



٦ سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة  
سمكة سمكة سمكة سمكة سمكة





المسألة الأولى: ما هو الفرق بين التفسير والتحليل؟

الحمد لله رب العالمين  
والصلاة والسلام على  
سيدنا محمد وآله الطيبين الطاهرين  
الطاهرين

[illegible][illegible]

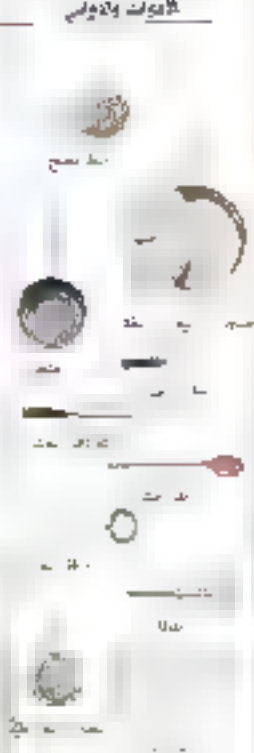
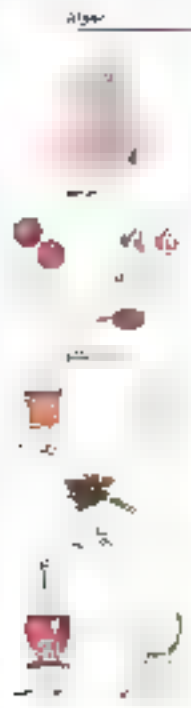
مدرسه عالی الهیه در مشهد از ۱۳۰۵ تا ۱۳۱۰ هجری  
تأسیس شد و در آنجا که در آن زمان  
مدرسه عالی الهیه نام داشت، در آنجا که

[illegible]

المجلس الأعلى للدراسات الإسلامية

# سوتيه الذجاج مع صلصة الثوم والخل

١٠٠٠ جم ذجاج - ١٠٠ جم صلصة الثوم والخل - ١٠٠ جم زيت - ١٠٠ جم خل - ١٠٠ جم ماء



١- نغسل الذجاج ونجففه جيداً.  
٢- نضع الزيت في قدر ونسخنه.  
٣- نضع الذجاج في القدر ونطبخه حتى يحمّر.  
٤- نضيف الصلصة والخل ونقلب جيداً.  
٥- نطبخ المزيج حتى يتسبك.  
٦- نضع الملح والفلفل الأسود ونقلب.  
٧- نضع في طبق التقديم ونزينه بالنعنع.

مكونات	كمية	ملاحظات
ذجاج	١٠٠٠ جم	
زيت	١٠٠ جم	
صلصة الثوم والخل	١٠٠ جم	
ملح	١٠ جم	
فلفل أسود	١٠ جم	
نعنع	١٠ جم	

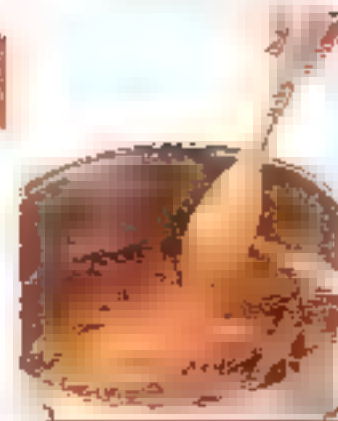
[illegible]



## پرسپور صافه فوج و فاش



۲ صفي الصافه ي طير ۳۰ ص  
لصم ۳۰ ص  
+



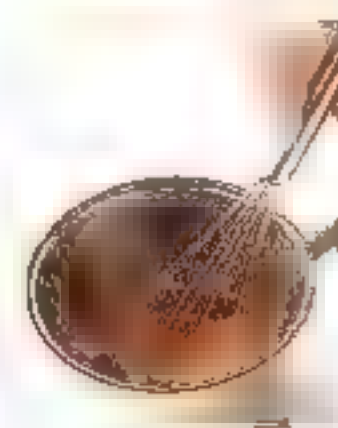
۱ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص



۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص

## ۱۰ تقديم

صفي صافه فوج و فاش  
صفي صافه فوج و فاش



۳ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص  
۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص ۳۰ ص

# المهارة في تحضير الدجاج

إن الدجاج من أكثر أنواع الدواجن شيوعاً في بلادنا، وله مكانة خاصة في المطبخ العربي. يمكن تحضيره بعدة طرق مختلفة، من الشواء إلى الطبخ في الفرن أو على البخار. في هذا المقال، سنركز على طريقة تحضير الدجاج المشوي، وهي من أبهى وألذ الطبخات.

الدجاج المشوي هو دجاج مطبوخ في الفرن، حيث يتم شوي قطع الدجاج بأكملها أو قطعاً كبيرة، مع استخدام الخلطة المكونة من الخل، الزيت، البهارات، والملح. تتميز هذه الطريقة بنكهة مميزة وقوام لذيذ، مما يجعله من الوجبات المفضلة لدى الكثيرين.

## خُزن الدجاج الطازج

يُخزن الدجاج الطازج في الثلاجة لمدة لا تزيد عن 24 ساعة. يُفضل تخزينه في كيس بلاستيكي مغلق أو في حاوية مغطاة للحفاظ على رطوبته ومنع جفافه. يُنصح بتفريجه في وقت مبكر من اليوم الذي ستطبخ فيه.

## التجهيز

يتم تنظيف الدجاج جيداً تحت ماء جارٍ، ثم يمسح بقطعة قماش نظيفة. يُزال الريش والجلد الزائد، ويُغسل الدجاج في الخلطة المكونة من الخل، الزيت، البهارات، والملح. يُنقع الدجاج في الخلطة لمدة 2-3 ساعات في الثلاجة.

تجهيز

يُسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 200 درجة مئوية. يُدهن الدجاج بقليل من الزيت، ويُرش بالملح والبهارات.

## التدوير

يُطهى الدجاج في الفرن لمدة 1-1.5 ساعة، مع تدويره كل 30 دقيقة. يُخرج الدجاج من الفرن عندما يصبح لونه ذهبياً، ويُترك ليبرد قليلاً قبل التقديم.

تقديم

يُقدم الدجاج المشوي مع السلطات الطازجة، مثل الطماطم والبصل.

شكل الدجاج هو من أهم مميزات هذا الطائر، حيث يتميز بجسمه الممتلئ وقدرته على الطيران. هذا الشكل يجعله من الأنواع المفضلة لدى المزارعين والمستهلكين على حد سواء.

## الاحتياض

يحتاج الدجاج إلى احتياض مناسب، حيث يجب أن يكون المكان نظيفاً وجافاً، مع تهوية جيدة.

- يجب توفير مياه نظيفة للشرب في كل وقت.
- يجب توفير غذاء مناسب، مثل الحبوب والعلف.
- يجب توفير مأوى للدجاج في الليل.
- يجب توفير مساحة كافية للحركة.



من أهم مميزات الدجاج هو قدرته على التكيف مع بيئته. يمكنه العيش في بيئات مختلفة، من المناطق الحضرية إلى الريفية. هذا يجعله من الأنواع المفضلة لدى المزارعين والمستهلكين على حد سواء.

## جراثيم السالمونيلا

تكتسب

تكتسب هذه الجراثيم من خلال تناول الطعام الملوث، أو من خلال الاتصال المباشر مع الشخص المصاب، أو من خلال الاتصال مع الحيوانات المصابة. وتنتج هذه الجراثيم أعراضاً شديدة، مثل الحمى، والتقيؤ، والإسهال، والتهاب المعدة والأمعاء. وتعدّ هذه الجراثيم من مسببات الأمراض الخطيرة، خاصةً لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة.

## التّصنيف والمعالجة

تُصنّف الجراثيم وفقاً لخصائصها الجزيئية، مثل: تسلسل الحمض نووي، وتسلسل البروتينات، وتسلسل الجزيئات الصغيرة. وتُعالج هذه الجراثيم باستخدام المضادات الحيوية، مثل: الفلوروكوينولونات، والسيفالوسبورينات، والتتراسيكلين. وتعدّ الوقاية من الإصابة بهذه الجراثيم من خلال تناول الطعام الآمن، وتجنب الاتصال مع الأشخاص المصابين، وتجنب الاتصال مع الحيوانات المصابة.

## تحرير الدّجّاح المطبوح

تعدّ هذه الجراثيم من مسببات الأمراض الخطيرة، خاصةً لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة. وتنتج هذه الجراثيم أعراضاً شديدة، مثل: الحمى، والتقيؤ، والإسهال، والتهاب المعدة والأمعاء. وتعدّ هذه الجراثيم من مسببات الأمراض الخطيرة، خاصةً لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة.

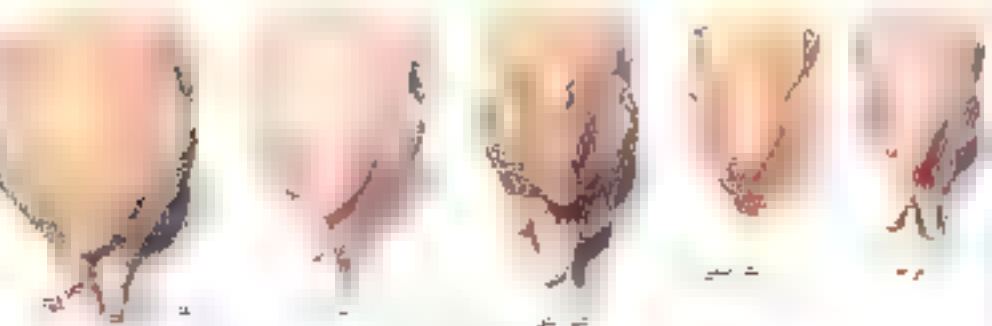
## الاحكام والجصاص

تعدّ هذه الجراثيم من مسببات الأمراض الخطيرة، خاصةً لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة. وتنتج هذه الجراثيم أعراضاً شديدة، مثل: الحمى، والتقيؤ، والإسهال، والتهاب المعدة والأمعاء.

تعدّ هذه الجراثيم من مسببات الأمراض الخطيرة، خاصةً لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة. وتنتج هذه الجراثيم أعراضاً شديدة، مثل: الحمى، والتقيؤ، والإسهال، والتهاب المعدة والأمعاء.

تعدّ هذه الجراثيم من مسببات الأمراض الخطيرة، خاصةً لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة. وتنتج هذه الجراثيم أعراضاً شديدة، مثل: الحمى، والتقيؤ، والإسهال، والتهاب المعدة والأمعاء.

تعدّ هذه الجراثيم من مسببات الأمراض الخطيرة، خاصةً لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة. وتنتج هذه الجراثيم أعراضاً شديدة، مثل: الحمى، والتقيؤ، والإسهال، والتهاب المعدة والأمعاء.



This PDF was created using the Sonic PDF Creator  
To remove this watermark, please license this product at [www.inquadrino.com](http://www.inquadrino.com)



القائمة

[illegible]

۱۰۰  
 ۱۰۱  
 ۱۰۲  
 ۱۰۳  
 ۱۰۴  
 ۱۰۵  
 ۱۰۶  
 ۱۰۷  
 ۱۰۸  
 ۱۰۹  
 ۱۱۰  
 ۱۱۱  
 ۱۱۲  
 ۱۱۳  
 ۱۱۴  
 ۱۱۵  
 ۱۱۶  
 ۱۱۷  
 ۱۱۸  
 ۱۱۹  
 ۱۲۰  
 ۱۲۱  
 ۱۲۲  
 ۱۲۳  
 ۱۲۴  
 ۱۲۵  
 ۱۲۶  
 ۱۲۷  
 ۱۲۸  
 ۱۲۹  
 ۱۳۰  
 ۱۳۱  
 ۱۳۲  
 ۱۳۳  
 ۱۳۴  
 ۱۳۵  
 ۱۳۶  
 ۱۳۷  
 ۱۳۸  
 ۱۳۹  
 ۱۴۰  
 ۱۴۱  
 ۱۴۲  
 ۱۴۳  
 ۱۴۴  
 ۱۴۵  
 ۱۴۶  
 ۱۴۷  
 ۱۴۸  
 ۱۴۹  
 ۱۵۰  
 ۱۵۱  
 ۱۵۲  
 ۱۵۳  
 ۱۵۴  
 ۱۵۵  
 ۱۵۶  
 ۱۵۷  
 ۱۵۸  
 ۱۵۹  
 ۱۶۰  
 ۱۶۱  
 ۱۶۲  
 ۱۶۳  
 ۱۶۴  
 ۱۶۵  
 ۱۶۶  
 ۱۶۷  
 ۱۶۸  
 ۱۶۹  
 ۱۷۰  
 ۱۷۱  
 ۱۷۲  
 ۱۷۳  
 ۱۷۴  
 ۱۷۵  
 ۱۷۶  
 ۱۷۷  
 ۱۷۸  
 ۱۷۹  
 ۱۸۰  
 ۱۸۱  
 ۱۸۲  
 ۱۸۳  
 ۱۸۴  
 ۱۸۵  
 ۱۸۶  
 ۱۸۷  
 ۱۸۸  
 ۱۸۹  
 ۱۹۰  
 ۱۹۱  
 ۱۹۲  
 ۱۹۳  
 ۱۹۴  
 ۱۹۵  
 ۱۹۶  
 ۱۹۷  
 ۱۹۸  
 ۱۹۹  
 ۲۰۰

ما حكم من أتى بغيره  
أخاه وأخواته من غير  
تفويض من أبيه؟

القاضي

[illegible]

سحب الفحاح

عيسى بن علي بن أبي طالب هو جد محمد بن عبد الله بن عبد المطلب بن هاشم بن عبد مناف بن قصي بن كلاب بن مرة بن كعب بن لؤي بن غالب بن فهر بن مالك بن النضر بن كنانة بن خزيمة بن مدركة بن إلياس بن مضر بن نزار بن معد بن عدنان.

## خاتمة خطوات العمل

هذا هو دور خدائي لتحقيق في ردم  
تحتاج القوة تعمل بطي الا  
في علم و الزماني وهي تظهر بقاها  
بما في في خدات خدات كمال التام

من هو انه

12 24

 $\pi^{11} = \pi$ 
$$0 \rightarrow \mathcal{O}_X \rightarrow \mathcal{O}_X \oplus \mathcal{O}_X \rightarrow \mathcal{O}_X \rightarrow 0$$

٥٠ - محمد بن عبد الله المصنف

1991-1992

100

456 Yi Sun et al.

2. 8. 4. 9. —

الفصل الرابع

314

1108 P. J. van der Wal et al.

— — —

145

14. 15.

71 100 100

1980 10 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1040 1041 1042 1

•           

431 200



# المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة

## وحدات الوزن والحجم

النظام المتري	النظام الإمبراطوري
كيلو غرام (١٠٠٠ غرام)	- ٢.٢ رطل
غرام (١٠٠٠ غرام)	- ٢٥.٣٦ أونصة
لتر (١٠٠٠ مليلتر)	- ٠.٢٦ غالون امريكي
(أو ١.٠٥٦ جالون بريطاني)	- ١.٠٥٦ جالون

النظام الإمبراطوري	النظام المتري
رطل (١٦ أونصة)	- ٤.٥٤ كجم
أونصة	- ٢٨.٣ غرام
غالون	- ٣.٧٨٦ لتر
غالون امريكي	- ٣.٧٨٦ لتر
جالون	- ٤.٥٤٦ لتر

## مستويات الحجم الشائعة (التقريبية)

أونصة	- ٢٨.٣ مليلتر
البايت (الامريكي)	- ١.٥٣ لتر
الكوب (ممتلئ)	- ١.٥ أونصة
الكوب (ممتلئ)	- ٢.٤٤ أونصة
الكوب (ممتلئ)	- ١.٦ ملعقة كبيرة ممتلئة
الكوب (ممتلئ)	- ٨ أونصات
ملعقة كبيرة من الماء (ممتلئ)	- ١.٨ أونصة

شعلة كبيرة - (وزن 10)	=	10 غرام
شعلة كبيرة - (مستوحدة)	=	10 غرام
شعلة صغيرة	=	6 غرام

#### معدل درجة حرارة القرن

مؤشر القرن	قارئة	مئوية (مستوحدة)	درجة الحرارة
1 إلى 2	300-350	150-200	درجة الحرارة
3 إلى 4	350-400	200-250	درجة الحرارة
5 إلى 6	400-450	250-300	درجة الحرارة
7 إلى 8	450-500	300-350	درجة الحرارة
9 إلى 10	500-550	350-400	درجة الحرارة

#### أوزان تقديرية

كوب من الزيت	=	200 غرام
كوب من اللبن	=	100 غرام
كوب من الأرز أو السكر العادي	=	200 غرام
كوب من السكر المطحون	=	100 غرام
كوب من الماء	=	200 غرام

مكتبة برامج نت  
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ  
www.bramjnet.com

# موسوعة الطبخ المصور الدجاج



أعمال جند الفرج من كتب إرشادات الطبخ  
لجلب من أكلة من أكلة أطيب المأكول  
الطبخ من أكلة من أكلة أطيب المأكول  
في أكلة واحدة :

السواة والعناصر

الأواني والأواني



0 12144 204



800008178

مكتبة

مكتبة

مكتبة مبارك العامة